



MEXICKÉ RECEPTY MAJSECA





Sopa De Tortilla

SOPA DE TORTILLA

- 12 kukuricných tortill
- 1 kg rajcat
- 1,5l vody
- 2 strouky cesneku
- 2 malé cibule
- půlku kurete
- olej na smažení
- 1CL soli
- zakysaná smetana
- 1 šálek strouhaného sýra
- 1 chipotle papričku
- 1 avokádo

Tortilly nakrájíme na proučky a usmažíme na oleji dozlatova. Vodu uvedeme do varu s jednou cibulí a stroučkem cesneku, přidáme kurecí maso a varíme 1 hodinu.

V jiném hrnci necháme zesklovatět nakrájenou cibuli a rozmackaný cesnek, přidáme nakrájená rajcata a necháme chvíli dusit, potom přilijeme kurecí vývar, přidáme trochu soli a varíme dalších 20min. Na talíř dáme usmažené proučky tortill a přelijeme polévkou. Nakonec ozdobíme nakrájeným avokádem, kouskem chipotle papričky, zakysanou smetanou a posypeme strouhaným sýrem.



Tacos De Pescado

TACOS DE PESCADO

Suroviny

- 12 ks pšeničných tortillas · 1/4 kg hladké mouky
- 1 kg rybích filetů
- 1 PL horčice
- špetka oregana · 1 pivo
- 1 dl brandy
- olej na smažení

Rybí filety dáme do hluboké mísy zalijeme brandy a necháme marinovat aspoň 2 hodiny. Z mouky, horčice, piva, a oregana umícháme hladké těstíčko. Rybí filety nakrájíme na proučky a obalíme v těstíčku. Na oleji je usmažíme dozlatova. Na každou předem nahrátou tortillu dáme dva proučky ryby a podáváme se salsou nebo s pico de gallo.



Peneques

PENEQUE

- 12 kukurichných tortillas
- 400g plátkového sýra
 - 3 šálky mouky
 - 3 vejce
- 340g Salsy Verde
- olej na smažení a sůl

Na každou tortillu dáme plátek sýra a přehneme ji napůl. Z bílků ušleháme sníh a postupně přidáváme mouku a špetku soli.

Každé Peneque obalíme v mouce, potom ve vaječné směsi a usmažíme na oleji. Na talíř nalijeme Salsu Verde, přidáme Peneque a ozdobíme zakysanou smetanou.



Tlayudas

TLAYUDAS

Suroviny:

- 12 ks kukuricných TOSTADAS
- 1 steak z kurecích prsou, uvarený a natrháný
 - 2 šálky Mole omácky
- 400g fazolového krému FRIJOLES REFritos PINTO
 - sezamové semínko a sůl

Ohrejeme fazolový krém a mole omáčku zvlášť a na nadržaté Tostadas rovnoměrně rozetřeme fazole, přidáme kurecí maso a polijeme mole omáčkou, ozdobíme sezamovým semínkem a podáváme.



ENCHILADAS QUERENTARO

Suroviny:

- 12 kukuricných tortillas
- 1 kurecí steak, uvařený a natrhany
- 2 Chipotle papričky s Adobo omáčkou
 - 2 uvarené mrkve
 - 1 dl mléka
- 1 uvarená brambora
 - 1 vejce
- 1 stroupek cesneku
- olej na smažení a sůl

Chipotle papričky s Adobo omáčkou, cesnekem a mlékem rozmixujeme a přidáme vejce a špetku soli. Vše rozkvedláme metlou. Do směsi namočíme postupně tortilly a usmažíme na oleji. Do každé dáme kurecí maso, nakrájenou bramboru a mrkev, přehneme na polovinu, posypeme sýrem a podáváme.



CHILORIO GORDITAS

- 1 kg Masa Hariny
- 400g krému z fazolí Pinto · 1 malou nakrájenou cibuli
- sůl
- Náplň:
- 1 kg veprové kýty
- 3 strouky cesneku
- 3 Chipotle papričky s Adobo omáčkou
- 1CL oregana
- 1/2CL comino
- 1/4 šálku sekané petralky

Maso nakrájíme na větší kostky, okoreníme a zprudka ze všech stran opeceme. Poté ho podlijeme malým množstvím vody a dusíme 30-45min. dokud nezměkne. Maso necháme vychladnout, natrháme ho na malé kousky a vrátíme ho zpět do vydušené šlehačky. Rozmixujeme cesnek, chipotle papričky s adobo omáčkou, oregano a petralku a směs dáme k masu, přidáme comino a smažíme a směs zhoustne.

Gorditas:

Masa Harinu smícháme se solí, přidáme vodu a vypracujeme těsto. To potom rozdělíme na menší kousky a z nich uděláme malé asi 1,5cm silné placíčky - Gorditas. Ty postupně na comalu nebo na plotně upeceme dozlatova. Rozkrojíme je aby část zůstala spojená a potom spodní část namažeme ohrátým fazolovým krémem, přidáme maso a cibuli a podáváme.



Chilaquiles

CHILAQUILES

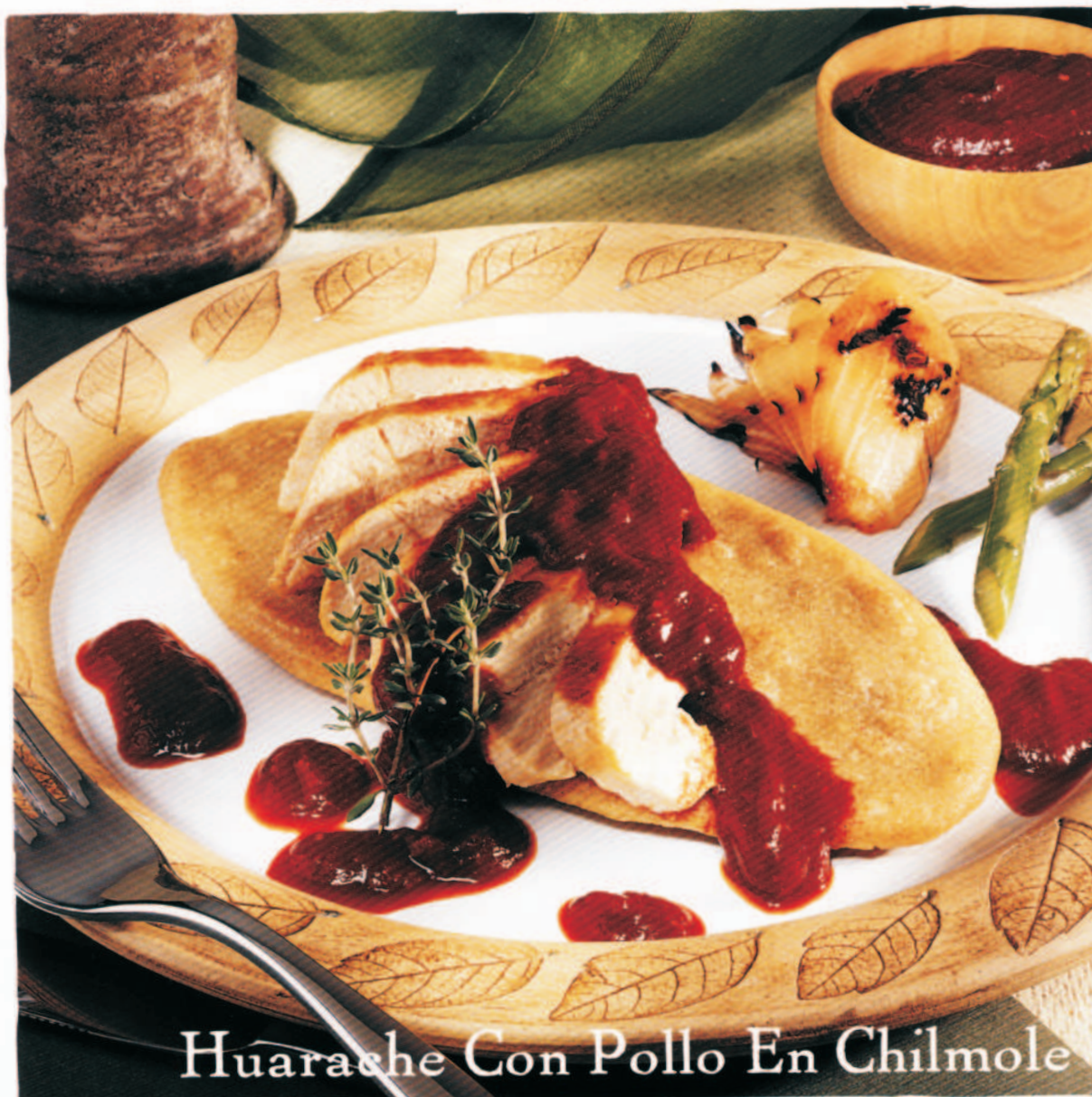
Suroviny:

- 12ks kukuricných tortillas
- 2 rajčata, oloupaná a zbavená semen
 - 2 snítky koriandru
- 1/2 šálku strouhaného sýra
- 2 strouky cesneku, rozmackané
 - 1/2 nakrájené cibule
 - 1 jalapeño paprička a sůl

Tortilly překrojíme na poloviny a ty potom na další 3 kusy. Usmáíme je na oleji do zlatova a necháme okapat. Do mixeru dáme rajčata, česnek, cibuli, koriandr, jalapeño papričku, trochu vody a sůl. Směs rozmixujeme a potom varíme. Při varu přidáme smažené tortilly a opatrně promícháme.

Chilaquiles naaranujeme na talír, ozdobíme zakysanou smetanou a posypeme strouhaným sýrem.

TIP: místo tortill můžeme použít hotové TORTILLA CHIPSY.



Huarache Con Pollo En Chilmole

HUARACHE CON POLLO EN CHILMOLE
(huarache je silná tortilla oválného tvaru)

- 3/4 kukuricné mouky MASECA
- voda
- 4 kurecí steaky
- svazek koriandru
- sůl a olej na smažení
- CHILMOLE OMÁČKA: · 2 kukuricné TOSTADAS
- 2 Chipotle papričky · 2 kulicky pepře
- 1 cibule
- 1CL dýňových semínek
- 1PL rostlinného tuku
- 1 šálek vody nebo vývaru

Masa Harinu promícháme s vodou dobře propracujeme a uděláme čtyři kulicky a ty potom vytvarujeme do oválu asi 1 cm silného. Necháme 2 min, odpocinout a poté usmažíme na oleji. Necháme okapat na ubrousku.

Do menšího množství vody nakrájíme koriandr, přidáme sůl a přivedeme k varu. Vložíme kurecí steaky a necháme cca 5min. povarit, poté je usmažíme s obou stran na oleji dozlatova.

Chilmole omáčka: Tostady, chipotle papričky, kulicky pepře, cibuli a dýňová semínka rozmixujeme a směs krátce orestujeme na rostlinném tuku, přilijeme vodu nebo vývar a provaříme doku směs nezhoustne.

Steaky nakrájíme na plátky a rozložíme na Huarache, přelijeme Chilmole omáčkou a podáváme.



Tamales De Carne

TAMALES DE CARNE

- 1,5 kg Masa Hariny
- 1 kg veprové kýty
 - 400g tuku
- 1PL korení do mouky
- 1PL korení na maso
- 0,5l vychladlého bujónu · 1PL prášku do peciva
 - kukuricné listy
 - olej na sma ení a sůl

Kukuricné listy opláchneme a necháme je nasáknout vodou.

Maso nakrájíme na větší kostky, okořeníme a zprudka ze všech stran opeceme. Poté ho podlijeme malým množstvím vody a dusíme 30-45min. dokud nezměkne. Maso necháme vychladnout a natrháme ho na malé kousky. Ve velké míse zamícháme do kukuricné mouky korení a prášek do peciva a postupně přidáme rozpuštěný tuk. Dále přilijeme vývar a vypracujeme tušší těsto. Těsto rozdělíme na menší kousky a ty rozpláceme na jednotlivé listy, navrch přidáme lící masa a pomocí listu uděláme váleček a zabalíme ho. Pokud je potřeba, sváeme ho nití.

Tamales poté necháme cca 1 hodinu varit nad párou a podáváme je teplé se salsou.



Tamal Azteca

TAMAL AZTECA

Suroviny:

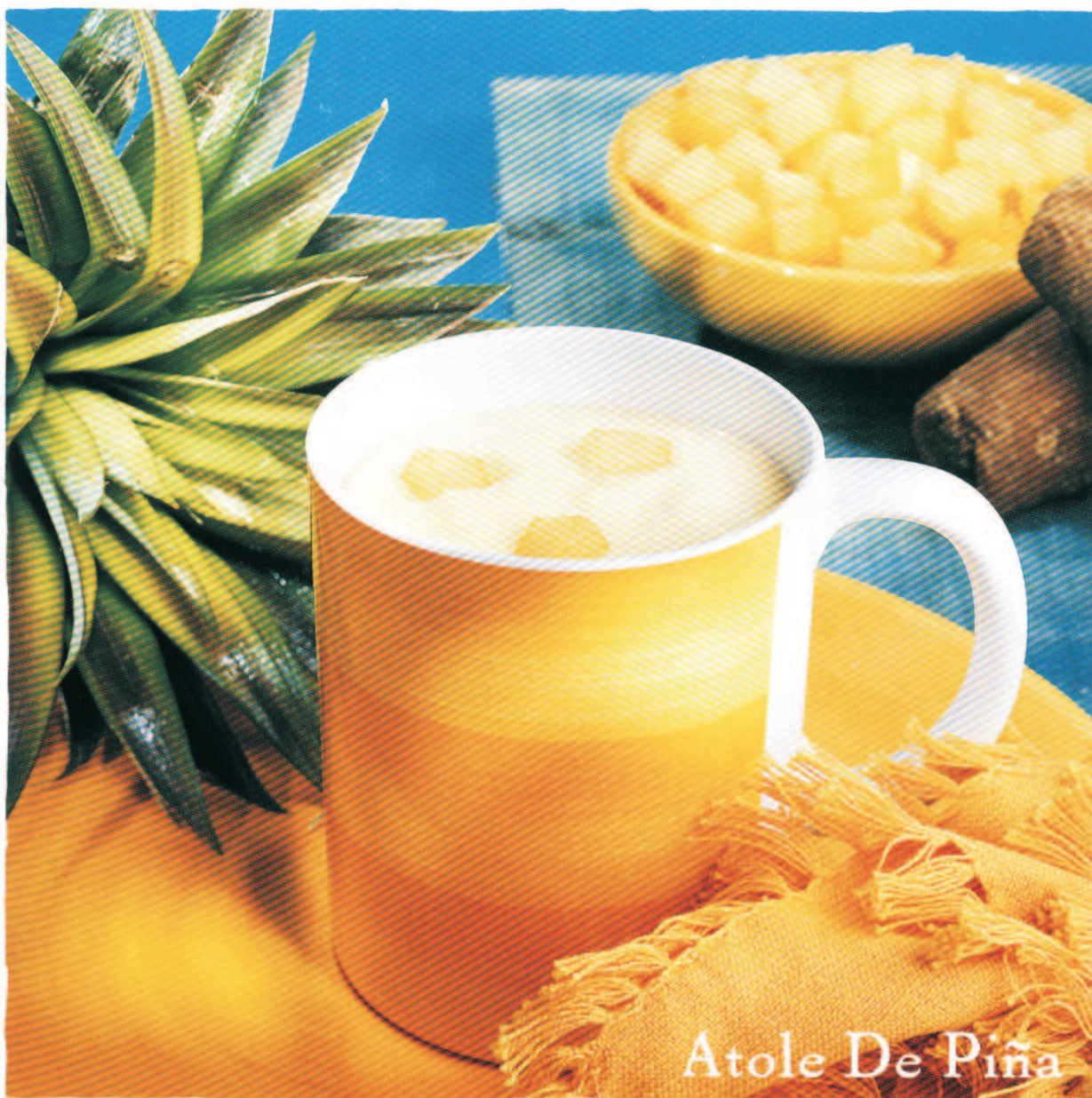
- 16 kukuricných tortillas
- 1 šálek natrhaného kuřecího masa
- 3 rajcata, oloupaná a rozmackaná
- 2 šálky sterilované kukurice
- 2 chipotle papričky s 1PL Adobo nálevu
- 2 strouky cesneku, rozmackané
- 1,5 šálku strouhaného sýra
- kelímek zakysané smetany
- 0,5 šálku nakrájené cibule · 1 PL másla
- olej na smažení & sůl

Tortilly postupně usmažíme na oleji a dáme stranou. Chipotle papričky nakrájíme a spolu s Adobo omáčkou je zamícháme do zakysané smetany.

Na oleji necháme zesklivatět cibuli a cesnek, přidáme rajcata, špetku soli a dusíme na nízkém plameni cca 10 min. Troubu rozejdeme na 190°C. Na další pánvi rozejdeme máslo, přidáme kukurici, orestujeme, podlijeme trochou vody a necháme provarit. Do zapékací mísy dáme jednu tortillu a postupně přidáme jednotlivé ingredience včetně sýra a zakysané smetany, zopakujeme ještě dvakrát nebo třikrát pro každou porci. Na vrch Tamalu dáme zbytek sýra.

Tamal necháme v troubě zapéct cca 10min. a se sýr rozpustí a na povrchu zezlátne.

TIP: místo tortill můžete použít TOSTADAS.



Atole De Piña

- 150g Masa Hariny
- 1l vody
- 4 kolečka ananasu
- 1 kousek skořice
- 125g hnědého cukru
- plechovku kondenzovaného mléka

Masa Harinu rozpustíme ve vodě, precedíme a varíme na nízkém plameni s kouskem skořice dokud nezhoustne. Rozmixujeme a přidáme ho ke směsi, přidáme mléko a cukr a přivedeme k varu. Necháme zhoustnout, potom vyndáme skořici a podáváme teplé.



Champurrado

CHAMPURADO

- 250g Masa Hariny
- 250g hnědého cukru
- 1,5 tabulky cokolády
- 0,5l vody

Masa Harinu rozpustíme ve vodě, precedíme a varíme na malém plameni dokud nezhoustne. Pridáme cukr a cokoládu nalámanou na malé kousky. Mícháme aby se vše dobře rozpustilo. Krátce povaríme a podáváme teplé.