

Окрошка по-испански

Гаспачо занимает достойное место в меню практически любого ресторана Испании.

От редакции

Любителям горячих супов и борщей придётся немного подождать. Эта статья заинтересует, скорее, поклонников окрошки. Ведь именно в жаркие летние дни испанская кухня предлагает утолить голод освежающими холодными блюдами. Самое простое и, несомненно, самое известное из них – это гаспачо (gaspacho). Не стоит отказывать себе в удовольствии отведать этот сытный суп-пюре.

Готовится гаспачо из помидоров, хлеба, паприки, лука, чеснока, оливкового масла, уксуса, соли и воды. «Гаспачо занимает достойное место в меню практически каждого ресторана Испании, сразу же после марочных вин», – комментирует Баске Кольдо Ройо (Baske Koldo Royo), недавно преобразовавший свой известный ресторан на Пасео Маритимо в закусочную Aqüiara.

Родом гаспачо с материковой части Испании, и 53-летний повар не считает его типичным для острова, хотя, в последнее время это блюдо заняло прочную позицию в средиземноморской кухне. Кому не по душе жидкий вариант, тот может попробовать майоркинское «тремпо» (trempro). Оно готовится практически из тех же ингредиентов, что и гаспачо, – помидоры, паприка и лук – но его ку-

шают вилкой, а не ложкой.

Для приготовления холодного супа прекрасно подходят многие майоркинские продукты. «Интересный вариант – миндальный суп-пюре с крабами, икрой форели и фишашками», – рассказывает Кольдо Ройо. Это блюдо можно назвать прототипом современного гаспачо – так называемое, белое гаспачо, известное в Малаге и на Иберийском полуострове как «Ахобланко» (Ajoblanco). Дело в том, что используемые в гаспачо помидоры были завезены в Европу ещё Христофором Колумбом, но в испанской кухне не использовались вплоть до 18 века.

Таким образом, этот основной ингредиент «испанской окрошки» вполне можно заменить на клубнику, арбуз, манго или яблоко (см. рецепт). В этом случае мы получаем яркое блюдо с кисло-сладким вкусом.

«Итак, фрукты подходят не только для приготовления десертов, но и для вкусных закусок», – рассказывает Ройо. Это касается и супа из дыни, раньше он пользовался популярностью у майоркинской знати, а в последние десятилетия пережил своё возрождение.

Такие составляющие, как белое вино, ром, мята, ваниль и авокадо позволяют экспериментировать со вкусом этого знаменитого, самого что ни на есть летнего блюда. МИК



Родом гаспачо с материковой части Испании.

Рецепт

Зелёное яблочное гаспачо

Ингредиенты:

1 ст. ложка уксуса «Шерри» 25-летней выдержки
3 ст. ложки оливкового масла высшего сорта (virgen extra)
3 нарезанных яблока
2 зубчика чеснока
1 луковица (очищенная и нарезанная)
соль
2 пучка шпината
1 головка салата
5 огурцов (нарезанных)
100 г белого хлеба без корочки

По рецепту Баске Кольдо Ройо

Приготовление:

Все ингредиенты поместить в ёмкость, залить водой до середины и измельчить блендером. Если консистенция слишком густая – добавить ещё воды, если, наоборот, слишком жидкая – добавить уксус и масло. Посолить по вкусу и оставить в холодильнике, минимум, на 12 часов. Подавать с помидорами-черри, крутонами, специями и зелёным луком.

WWW.SGI-MALLORCA.COM

НЕДВИЖИМОСТЬ НА МАЙОРКЕ

НАШ АДРЕС: САНТА ПОНСА, АВЕНИДА РЭЙ ХАЙМЕ, 100, ТЕЛ. +34 630 905 706 INFO@SGI-MALLORCA.COM

Реф. 10078

Реф. 10066

Легализация и бурение собственной скважины

СТИВА

centre tecnologic de la industria balear

Manacor 971 84 50 74
Palma 971 12 68 32
671 076 637

Вилла у Санта-де-Ваноса. Продажа с частным лиц. великодушный вид на море, полный ремонт, частный бассейн, 230 м2 террасы. 312 м2 жилая площадь. 4 спальни, 3 ванные, гараж на 2 машины. 1.200.000 евро. тел. 630-717-4871. www.sgi-mallorca.com

ваш гит на острове!

ВЕСТИ МАЙОРКА

• Средиземноморская и майоркинская кухня.

• Специальное безглютеновое меню

BELLAVISTA
CLUB & RESTAURANT BY GIUSEPPE

Paseo Marítimo, nº6 · 07400 PUERTO DE ALCUDIA · Тел. 971 897 651 · Моб. 670 084 700
info@bellavistabygiuseppe.com · www.bellavistabygiuseppe.com