

TAPAS

Spanyol ízek, kis fogások,
közös étkezések





TAPAS

Spanyol ízek, kis fogások,
közös étkezések



A fordítás alapja:

Tapas and other Spanish plates to share

First published in 2010

The revised edition published in 2014

by Ryland Peters & Small

20–21 Jockey's Fields

London WCR1R 4BW

Szöveg © Julz Beresford, Maxine Clark,
Ross Dobson, Clare Ferguson, Jennie Shapter,
Linda Tubby and Ryland Peters
and Small 2010, 2014

Fotók © Ryland Peters and Small 2010, 2014

Fordította © Nimila Ágnes, 2024

Szerkesztette: Darida Benedek

HVG Könyvek, Budapest, 2024

Kiadóvezető: Budaházy Árpád

Felelős szerkesztő: Haulitus Anikó

ISBN 978-963-565-547-2

Minden jog fenntartva. Jelen könyvet,
vagy annak részleteit tilos reprodukálni,
adatrendszerben tárolni, bármely formában
vagy eszközzel – elektronikus, fényképeszeti
úton vagy más módon – a kiadó engedélye
nélkül közölni.

Kiadja a HVG Kiadó Zrt., az 1795-ben
alapított Magyar Könyvkiadók és
Könyvterjesztők Egyesülésének tagja.

Felelős kiadó: Szauer Péter

www.hvgkonyvek.hu

Nyomdai előkészítés: Tekeres Tímea

Nyomás: Kína





Tartalom

- 6 Bevezetés
- 8 Hús és baromfi
- 32 Halak és tenger gyümölcsei
- 72 Zöldségek
- 114 Sajt és tojás
- 142 Név- és tárgymutató





Bevezetés

A tapas szó a spanyol *tapar* igéből származik, ami azt jelenti: „lefedni”. A legenda szerint a tapas hagyománya akkor kezdődött, amikor X. Alfonz kasztíliai király úgy gyógyult fel egy betegségből, hogy két étkezés között bort és pár falat ételt fogyasztott. Ezután kikötötte, hogy a kocsmákban csak akkor szolgálhatnak fel bort, ha azt kis harapnivaló, azaz „tapa” kíséri. A szó egyfajta jogi kiskapu lett az alkoholfogyasztáshoz.

A spanyol tapaszás hagyománya számos különböző ország alapanyagainak és hatásainak átvételével fejlődött tovább. Az észak-afrikai mórok 8. századi inváziójuk során magukkal hozták a mandulát, a citrusfélét és az illatos fűszereket. A mór hatás máig érezhető, különösen Andalúziában. Az Újvilág felfedezésének köszönhetően terjedt el a paradicsom, az édes- és csilipaprika, a kukorica, a bab és a burgonya. Spanyolország mérsékelt éghajlatán könnyen megteremtek ezek a zöldségfélék.

A tapaszás ma már világszerte nagy népszerűségnek örvend a közös, társasági étkezés tökéletes lehetőségeként. A könyvben szereplő ínycsiklandó receptek jól kombinálhatók, és közülük sok előre elkészíthető. A szükséges hozzávalók szinte mindegyike könnyen beszerezhető. Keverjük és kombináljuk a tapasokat ízlés szerint a hús-, tengeri vagy zöldséghangsúlyos menükhöz.



Hús és baromfi





FOKHAGYMÁS CSIRKE

Pollo al ajillo

Ez az ízletes étel kisebb változtatásokkal Spanyolországban szinte minden tapasbár menüjében megtalálható. Hétköznapi és egyszerűen elkészíthető. Ha nem kapunk jerezi brandyt, akkor helyettesítsük konyakkal vagy armagnackal.

8 csirkeszárny
1 tk. tölgfával füstölt édes spanyol paprika
1 ek. citromlé
2 ek. olívaolaj
6 gerezd fokhagyma, durván összezúzva
150 ml jerezi brandy
tengeri só és frissen őrölt fekete bors

A csirkeszárnyakat üvegtálba tesszük, majd egyenletesen a bőrükbe dörzsöljük a paprikát. Meglocsoljuk a citromlével, lefedjük, és a hűtőszekrényben pácoljuk 2 órán át.

Az olajat öntöttvas vagy acélserpenyőben füstölésig melegítjük, beletesszük a csirkét, és minden oldalát körbepirítjük. Csökkentjük a hőfokot, hozzáadjuk a fokhagymát, és további 2 percig melegítjük. Hozzáöntjük a brandyt, megbillentjük a serpenyőt, hogy lángra kapjon, és addig égetjük az alkoholt, amíg a lángok alábbhagynak. Lefedjük, és 10 percig pároljuk. Ízlés szerint sózzuk és borsozzuk, majd tálaljuk.

4 SZEMÉLYRE



KATALÁN CSICSERIBORSÓ-SALÁTA

Ensalada catalana de garbanzos

Ehhez az ízletes, meleg salátához mindössze néhány összetevő kell. A csodálatos ízkombinációról nem is gondolnánk, hogy a főzési ideje mindössze 5 perc. A fenyőmagot el is hagyhatjuk, de kellemesen harapható textúrával gazdagítja a salátát.

- 3 ek. extra szűz olívaolaj
- 1 lila hagyma, felszeletelve
- 2 gerezd fokhagyma, apróra vágva
- 200 g chorizo, felszeletelve
- 2 babérlevél, megroppantva
- 2 ek. fenyőmag, száraz serpenyőben megpirítva (elhagyható)
- 400 g konzerv-csicseriborsó, lecsepegtetve (2 evőkanálnyi folyadékot félreteszünk)
- fekete bors, durvára őrölve
- 1 kis paradicsom, apróra vágva, a tálaláshoz

4 SZEMÉLYRE

Öntöttvas vagy acélsерpenyőben felmelegítjük az olajat, hozzáadjuk a hagymát, a fokhagymát, a chorizót és a babérlevelet, és alacsony lángon 5 percig pároljuk, vagy amíg megpuhul, de még nem barnul meg. Belekeverjük a pirított fenyőmagot, ha használunk, és a csicseriborsót, a folyadékkal együtt. Melegítjük, amíg az ízek összeérnek, végül villával kicsit pépesítjük.

Megszórjuk borssal és az apróra vágott paradicsommal, és melegen vagy hidegen – de soha nem lehűtve – tálaljuk.







VÖRÖSBOROS CHORIZO

Chorizo al vino tinto

A chorizónak sokféle változata ismert. Kapható füstölt, füstölés nélküli, friss és száraz. Ehhez a recepthez az a fűszeres, friss chorizo a legjobb, amely akkora, mint a hagyományos sütni való kolbász. A sok paprikának köszönhetően gyönyörű színű, és kellemesen csípős lesz az étel. Spanyolország minden régiójának megvan a maga változata – ez egyszerű és finom.

1 ek. olívaolaj

300 g apró, fűszeres friss chorizo kolbász, 1 cm-es darabokra vágva

100 ml vörösbor

ropogós kenyér a tálaláshoz

Öntöttvas vagy acélsерpenyőbe öntjük az olajat, és füstölésig hevítjük. Hozzáadjuk a chorizót, és 1 percig sütjük.

Csökkentjük a hőfokot, hozzáadjuk a bort, és 5 percig főzzük. Átesszük szervírozótálra, és félretesszük, hogy az ízek összeérjenek. Melegén, ropogós kenyérral tálaljuk.

4 SZEMÉLYRE

