



Olivový olej je základem španělské kuchyně včetně cenného koření jako je safrán.



Andaluské gazpacho

CHOD 1.



Suroviny	10 porcí
Červená paprika	300 g
Česnek	30 g
Čerstvá rajčata, zralá a měkká	2000 g
Čerstvá máta	20 g
Extra panenský olivový olej	190 ml
Sherry vinný ocet	30 ml
Sůl	10 g
Okurky	200 g
Cibule	100 g
Voda	200 ml

POPIS

Autentické gazpacho se připravuje ze zcela syrových a čerstvých surovin, bez koření, rajského protlaku, apod. Chuť dá gazpachu čerstvá zelenina a olivový olej. Mělo by se podávat za studena, v misce (například jako polévka) nebo ve sklenici (jako džus). Může se ozdobit kousky čerstvé okurky, papriky, vařeným vejcem, šunkou, jarní cibulkou, mátou apod.

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Všechny ingredience rozmixujeme v mixéru nebo v kuchyňském robotu.
2. Přidáme sůl podle chuti, vodu a trochu octa.
3. Mixujeme vysokou rychlostí po dobu 3 minut.
4. Přidáme olej a znovu mixujeme po dobu 2 minut.
5. Pokud chceme, můžeme gazpacho přecedit, aby se odstranila všechna semínka a slupky.
6. Dochutíme solí a ozdobíme podle vkusu čerstvou mátou, okurkou, cibulí, serrano šunkou...



Rozdílné klimatické podmínky jednotlivých oblastí Španělska s sebou přináší velkou rozmanitost sýrů a uzenin. Každá oblast se vyznačuje nějakou specialitou.



Španělsko patří k největším světovým producentům a vývozcům jak olivového oleje, tak i oliv, které představují zdravou chuťovku.



Valencijská paella



Suroviny	10 porcí
Rýže SOS classic (modrý sáček)	1000 g
Kuřecí kousky "špalíčky"	2000 g
Červená paprika	300 g
Česnek	50 g
Zelené fazole (ploché nebo lusky)	200 g
Čerstvá rajčata	100 g
Čerstvý rozmarýn	40 g
Extra panenský olivový olej	190 ml
Sůl	15 g
Pepř černý mletý	15 g
Pimentón de la Vera (španělská paprika)	30 g
Šafrán	1 g
Kuřecí vývar (1 kg kuřecích kostí; 0,5 kg cibule; 0,5 kg mrkve; 0,2 kg petržele; 0,5 kg celere; 0,1 kg rajčat; 0,3 kg česneku; sůl; pepř; bobkový list; listová petržel)	3000 ml

POPIS

Je velmi důležité, aby byla paella připravována z čerstvých a kvalitních surovin. Paella je tradiční a jednoduché jídlo a jeho tajemství je čerstvost a kvalita použitých produktů.

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Na velkou plochou pánev ("paella") nalijeme trochu oleje.
2. Orestujeme kousky masa do zlatova.
3. Orestujeme stejným způsobem zeleninu (papriky, fazole a česnek).
4. Přidáme koření - papriku a šafrán. Mícháme a vaříme několik sekund. Pak rychle přidáme čerstvá, rozmixovaná rajčata a vaříme 5 minut.
5. Přidáme rýži a opékáme několik sekund.
6. Přidáme vroucí vývar a čerstvý rozmarýn.
7. Rýži vaříme 18 minut.

Pomeranč s olivovým olejem



Suroviny	10 porcí
Pomeranč	2000 g
Med	100 g
Čerstvá máta	20 g
Extra panenský olivový olej	50 ml

CHOD 3.

POPIS

Typický andaluský zákusek

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Pomeranče rozřežeme na plátky nebo dílky.
2. Na talíř rovnoměrně rozdělíme trochu medu, na něj rozložíme plátky pomeranče a opět pokapeme medem a olejem.
3. Ozdobíme čerstvou mátou.

Foto: © ICEX
© Shutterstock
© iStock

Autoři:
Amador Toril
Blanca Berlin
Celia Hernando
Fernando Madariaga
Juan Manuel Sanz
Toya Legido

Motivy:
- Pohled na věž Giralda v Seville mezi dvěma palmami (Fernando Madariaga)
- Svatojakubská cesta. Mušle svatého Jakuba. Santa Catalina de la Somoza.
La Maragateria, León (Blanca Berlin)
- Větrný mlýn v La Mancha (Celia Hernando)