



Max konyhája - Kukorica krémleves (Sopa de maiz)

2009 november 18. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A mediterrán íz világ egyik számomra kedvenc levese. Hasonló, mint a mexikóiak kukorica krémlevese, de mégis más. Tejszínes, egy darabka vajjal selymesítve, a tetejére darabokra tört tortilla chips és egy kis reszelt félkemény sajt, bátraknak egy darabka chili paprika.

Hozzávalók:

1 kg fagyasztott csemegekukorica
1 kis fej vöröshagyma
1/2 tv paprika
1/2 piros pritamin/kaliforniai paprika
1 ek csemege paprika krém
2 gerezd fokhagyma
2 ek kukoricaliszt
Alaplé
Tejszín
2 ek keményít?
Vaj, (olíva) olaj, só, bors, mexikói f?szerkeverék

A tálaláshoz:

Tortilla chips, és reszelt félkemény sajt (edami, gouda..)



A kukoricát egy tálkába teszem, és leforrázom fél liter forró vízzel. Hagyom állni, addig a hagymát apró kockákra, a paprikákat pedig a kukorica méretéhez hasonló kockákra vágom.

A leforrázott kukoricát a robotgép késes aprítójában összezúzom. Ha nincs ilyenünk a konyhában, akkor ezt megtehetjük, óvatosan egy rúd mixerrel is.

Egy lábosban olajat hevíték, ezen a hagymát üvegesre párolom, majd hozzáadom a paprika kockákat. Megpirítom, és rá öntöm a kukoricakását, alaposan összekeverem, hozzáadom a zúzott fokhagymát és a paprika krémet, ízesítem és megszórom a kukoricaliszttel. Összekeverem, és felöntöm annyi alap lével, ami még nem lepi el. Összeforralom, és gyengéden f?zöm pár percet. Összeturmixolom egy rúd mixerrel, és lesz?röm. A levest újra felforralom, és hozzáadom a tejszínt. Igény szerint s?rítem egy kis hideg vízben feloldott keményít?vel. Erre nincs

mindig szükség, nagyban függ attól, milyen volt a kukorica, mekkora a keményít? tartalma. Lehúzom a t?zr?l és a tetejére teszek egy darabka vajat, és azt belekeverem. Tálaláskor megszórom darabokra tört tortilla chips-el, és reszelt sajttal.

Jó étvágyat hozzá!



Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerz? a *Flag Polgári M?hely* tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláizról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
