



Flag- gasztro magazin: Mexikói kukorica krémleves

2011 január 23. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egy kis Mexikó! Lágy krémleves, ízletes kukoricával gazdagítva, elhozza nekünk ezt a különleges ízvilágot. Tortilla chips-el fenséges éték.

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?vel
Vaj, (olíva) olaj, só, bors, [mexikói f?szerkeverék](#)

A tálaláshoz:

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



A kukoricát egy tálkába teszem, és elforrázom 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 főzöm pár percet. Összeturmixolom egy rúd mixerrel, és leszűröm. A levest újra felforralom, és hozzáadom a tejszínt. Igény szerint sűríttem egy kis hideg vízben feloldott keményít?vel. Erre nincs mindig szükség, nagyban függ attól, milyen volt a kukorica, mekkora a keményít? tartalma.

Lehúzom a túrót és a tetejére teszek egy darabka vajat, és azt belekeverem.

Tálaláskor megszórom darabokra tört tortilla chips-el, és reszelt sajttal, a bátrabbak pedig durvára vágott chili paprikával.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

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

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



Ajánló