



ИСПАНСКАЯ КОПЧЁНАЯ ПАПРИКА “La Chinata”, D.O.P., регион Эстремадура

Представляем наш новый продукт - копчёную паприку «La Chinata» компании «NETASA», Испания, регион Эстремадура.

Копчёная паприка, производимая на западе Испании в регионе Эстремадура по традиционным для этого региона технологиями с ее последующим копчением на древесине дуба, имеет законодательную защиту — D.O.P. Pimenton de la Vera (с 22 декабря 2005 года).

Паприка «La Chinata» доступна в трех вариантах: сладкая, остро-сладкая и острая (пикантная).



Эстремадурские перцы сушат, размалывают, превращая в паприку, а главное - предварительно коптят. Происходит этот важный для потребителя технологический процесс довольно долго, до двух недель, в больших кирпичных цехах прямо рядом с плантациями. Называются эти двухэтажные сооружения Secaderos, «сушилки» — совсем как соответствующие помещения на мясокомбинатах, где доходят до нужной кондиции подвешенные на крепких верёвках окорока хамона. В сушилке для перца на первом этаже энергично тлеют большие дубовые чурки, обеспечивающие неповторимый дымный аромат и привкус будущей эстремадурской паприке. На втором этаже секадеро томятся на крепких деревянных решётках горы перечных стручков, впитывая аппетитные нюансы своего будущего вкуса. Время от времени их надо ворошить, чтобы случайно не подгорели и равномерно продымились.

Различают три основных разновидности эстремадурской паприки: сладкая (т.е. не очень острая), остро-сладкая (иногда её называют полусладкой) и острая (пикантная). Существует определённая сортовая закономерность: из меньших по размеру и более округлых стручков получается более мягкая по вкусу паприка. Свои оптимальные потребительские качества при надлежащем хранении паприка из Эстремадуры сохраняет примерно полтора года.

Благодаря аромату, вкусу и стойкости цвета копчёная паприка является одним из главных ингредиентов мясной и рыбной продукции в Испании. Без молотого красного перца невозможно представить современные испанские колбасы, и в первую очередь знаменитую чорисо (chorizo). С особым трепетом к паприке относятся любители деликатесов.

Кстати, лозунг компании «NETASA» звучит так:

«Вы производите вкусные изделия, а мы обеспечиваем цвет и аромат».

В наши дни эстремадурцы посыпают своей замечательной паприкой всё: яичницу на завтрак, жареное мясо на обед, рыбу на гриле и овощные рагу на ужин...



ЯИЧНИЦА С ЧЕСНОКОМ И КОПЧЁНОЙ ПАПРИКОЙ “LA CHINATA”



Ингредиенты:

Яйца
Оливковое масло
Чеснок
Остро-сладкая копчёная паприка “La Chinata”
Соль

Приготовление:

Разогрейте на сковороде обильное количество оливкового масла, разбейте на сковороду яйца, посолите. По готовности снимите яичницу на тарелку. В оставшемся на сковороде масле обжарьте порезанный кружочками чеснок. Посыпьте яичницу копчёной паприкой «La Chinata» и выложите на неё горячий чеснок.

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И КОПЧЁНОЙ ПАПРИКОЙ “LA CHINATA”

Ингредиенты: Различные сыры (из коровьего, козьего, овечьего молока, свежие и полутвёрдые)

Оливковое масло
Копчёная паприка “La Chinata”

Приготовление:

Порежьте сыры на разные формы (клинья, пластинки, кубики и др.)

Посыпьте остро-сладкой или сладкой копчёной паприкой “La Chinata”.

Добавьте несколько капель оливкового масла.

Примечание: в испанском регионе Эстремадура к сырам очень часто подают копчёную паприку для предания им традиционного аромата и цвета



ОЛИВКОВАЯ ЗАКУСКА



Ингредиенты:

Зеленые или черные оливки предпочитаемого Вами сорта

Остро-сладкая или острая копчёная паприка “La Chinata”

Чеснок

Листья орегано

Кожура лимона и апельсина

Лавровый лист

Оливковое масло

Приготовление: Чеснок измельчить, кожуру цитрусовых порезать или натереть. Смешать все ингредиенты, накрыть крышкой и оставить на 30-40 минут. Затем выложить на тарелку и подать.



ФИЛЕ СВИНИНЫ СО СЛАДКОЙ КОПЧЁНОЙ ПАПРИКОЙ “LA CHINATA”

Ингредиенты: Филе свинины
Сладкая копчёная паприка “La Chinata”
Лук
Оливковое масло
Бело вино
Сливки
Томатный соус
Соль, перец

Приготовление:

Очистите филе свинины от жилок и жира. Обжарьте лук в оливковом масле до золотистой корочки, затем шумовкой выньте лук из масла и в это же масло положите филе. Обжаривайте филе и, как только оно начнёт приобретать золотистый цвет, добавьте предварительно обжаренный лук и сладкую копчёную паприку “La Chinata”, доведите филе до золотисто-коричневого цвета. Затем добавьте белое вино и оставьте на огне до выпаривания. Добавьте сливки и ещё ненадолго оставьте на огне. Добавьте томатную пасту, при необходимости соль, перец по вкусу и снова ненадолго оставьте на огне.

Перед подачей, для усиления аромата, добавьте ещё немного сладкой копчёной паприки “La Chinata”.

В качестве гарнира подойдут любые отварные овощи



КУРИЦА С ОСТРОЙ КОПЧЁНОЙ ПАПРИКОЙ “LA CHINATA”

Ингредиенты:

Курица
Сладкая копчёная паприка “La Chinata”
Куриный бульон
Сливки
Соль, перец
Оливковое масло
Огурец
Красный свежий перец
Грибы
Бренди
Белое вино



Приготовление:

Разделайте, помойте и порежьте на кусочки курицу. Помойте и порежьте огурец, красный свежий перец и грибы. Обжарьте в оливковом масле красный свежий перец, огурец и грибы. Положите в эту смесь кусочки курицы, добавьте сладкую копчёную паприку “La Chinata”, влейте бренди и белое вино и оставьте всё на огне пока кипение не закончится. Затем добавьте сливки, оставьте ещё ненадолго на огне, и в самом конце – посолите и поперчите по вкусу.

Отличный гарнир для такой курицы – рис, сваренный в курином бульоне.



ОСЬМИНОГИ С ОСТРО-СЛАДКОЙ КОПЧЁНОЙ ПАПРИКОЙ “LA CHINATA”

Ингредиенты:

Осьминоги
Гвоздика
Лавровый лист
Лук
Остро-сладкая копчёная паприка “La Chinata”
Оливковое масло
Соль



Приготовление:

Положите осьминогов в кипящую подсоленную воду, добавив туда крупно порезанный лук, лавровый лист и гвоздику. Как только вода снова закипит, выньте осьминогов, порежьте, выложите на тарелку, обильно приправьте остро-сладкой копчёной паприкой “La Chinata” и оливковым маслом холодного отжима.

РЫБА С ОСТРО-СЛАДКОЙ КОПЧЁНОЙ ПАПРИКОЙ “LA CHINATA”



Ингредиенты:

Рыба (морская или речная, по вкусу)
Лук
Лавровый лист
Чеснок
Соль
Остро-сладкая копчёная паприка “La Chinata”
Оливковое масло
Белое вино
Лимон

Приготовление:

В кипящую воду добавьте лук, лавровый лист, половину приготовленного измельченного чеснока, подсолите и оставьте кипеть в течение 15 минут. Затем в бульон добавьте сок половины лимона, белое вино и разделанную рыбу. После закипания оставьте бульон с рыбой на огне ещё на 5-8 минут (в зависимости от текстуры выбранной рыбы). В это время на сковороде приготовьте приправу: в оливковом масле обжарьте вторую половину чеснока с остро-сладкой паприкой “La Chinata”. По готовности выложите рыбу на тарелку с небольшим количеством бульона и полейте приправой.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!





Торговая марка товара	Наименование товара	Производитель	Страна происхождения	Общий срок годности
La Chinata	Паприка копчёная острая, D.O.P., 70г	NETASA	Испания, регион Эстремадура	18 мес.
	Паприка копчёная остро-сладкая D.O.P., 70г			
	Паприка копчёная сладкая D.O.P., 70г			

С уважением,
 ООО «Бизнес-Альянс»
 8 (495) 495 913 57 32
www.gastronomie.ru

