

## **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  
Лауровый 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!**

