

冬のおもてなし スパニッシュパーティー

< Menu >

* ロルダンとアンチョビ、卵のピンチョス

* アーモンドノシージャ アレンジ2種

* SPAIN IN LOVE バゲット添え

* 魚介のフィデウア

* 魚介のスープ

ロルダンとアンチョビ、卵のピンチョス

ロルダンオリーブ、 アンチョビ、 茹で卵

①オリーブとアンチョビを刻む。 茹で卵を半分にカットして、その上に乗せる。

アーモンドノシージャ

アーモンドノシージャ、 (サンドイッチ用) 食パン、 リッツ、 フランボワーズ

①4, 5cm径の丸型で食パンを抜く。 ノシージャを塗って、重ねていく。 トップにフランボワーズに乗せる。

②リッツにノシージャを塗り、2枚一組でサンドする。

フィデウアの魚介パエリャ

セロリ1本、 インゲン約10本、 エビ8~10尾、 プチトマト、 セロリの葉
フィデウア150g、 ANETO魚介スープ500g、 オリーブ油大さじ2、 塩少々

①セロリは薄切り、 インゲンは1cm幅くらいにカットする。 エビは殻付きのまま塩で洗う。

②パエリャパンに油を入れて温め、 セロリ、 いんげんを入れて炒める。 エビも入れて塩をしてじっくり香りが出るまで焼き、一旦取り出す。

③ANETO魚介スープを加えてひと煮立ちしたら、フィデウアを入れる。 中~強火で3分、残りの5分は中~弱火で。

④エビをもどして、アルミホイルをかけて全体に火を通す。

⑤プチトマトを乗せ、セロリの葉をツリーのように真中に盛り付ける。

魚介のスープ

ANETO魚介スープ500g、 バゲットや残りのパン、 ミックスチーズ

①鍋にANETO魚介スープを入れて煮立ちさせる。

②塩味を確認し、 バゲットを入れ、その上にチーズを乗せてフタをする。