



Fundusze
Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Kolacje tematyczne dla gości Hotelu Punta Del Rey

Prezentacja wykonana w związku z udziałem
w projekcie “Twój krok do europejskiej kariery zawodowej”



Kuchnia meksykańska





Danie główne: Chili z mięsem





Chili

Składniki:

- ✓ 1 łyżka oliwy
- ✓ 1 cebula
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ 1 łyżeczka chilli w proszku
- ✓ 1 łyżeczka zmielonego kminu rzymskiego
- ✓ 1 g suszonego oregano
- ✓ 500 g mielonej wołowiny
- ✓ 2 świeże pomidory
- ✓ 1 łyżeczka cukru
- ✓ 1 czerwona papryka
- ✓ 200 g czerwonej fasoli
- ✓ około 100 ml bulionu



Sposób wykonania

Na dużej patelni, na oliwie zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę, dodać starty czosnek, chilli, kmin rzymski i oregano i mieszając smażyć przez 1 minutę. Stopniowo dodawać zmieloną wołowinę i zmielony lub drobno posiekany boczek, mieszając zrumieniać z każdej strony.

Dodać pomidory. Wymieszać i doprawić cukrem, pieprzem oraz szczyptą soli.

Przykryć i dusić przez około 20 na umiarkowanym ogniu, co jakiś czas zamieszać. Dodać pokrojoną w kosteczkę paprykę i posiekane suszone pomidory jeśli ich używamy. Gotować pod przykryciem przez około 10 minut, od czasu do czasu zamieszać. Następnie dodać fasolę i gotować pod przykryciem przez ok. 3 minuty.

Na koniec gotować potrawę podlewając stopniowo wrzącym bulionem lub wodą, tak aby powstało trochę gęstego sosu.



Fajita z tuńczykiem Taco z kurczakiem





Wieprzowina
Meksykańska sałatka
Domowa sałatka
Cykoria z sos cheddar i sardynkami





Cochinita pibil
Žeberka wieprzowe
Halibut w sosie
Krażki cebulowe





Nachos
Guacamole
Sos cheddar
Sos pikantny





Danie główne

Pulpety





Pulpety

Składniki:

- 800 g pieczonych pomidorów w sosie własnym
- 3-4 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki mieszanki ziół włoskich
- 120 g bułki tartej
- sól, pieprz
- 800 g mięsa mielonego wołowo-wieprzowego
- oliwa z oliwek
- 20 ml mleka



Sposób wykonania

Mieszamy mięso mielone z bułką tartą, i ziołami włoskimi. Dodajemy sól i pieprz, odrobinę mleka i wyrabiamy na jednolitą masę. Na oliwie podsmażamy kawałeczki czosnku i dodajemy do mięsa. Formujemy dość małe kuleczki z mięsnej masy i obsmażamy na złoto.

Pomidory blendujemy, dodajemy 1-2 podsmażonego na oliwie ząbki czosnku. Sos przelewamy do rondelka i dodajemy pulpeciki. Gotujemy na wolnym ogniu ok. 30-40 minut.



Karmelizowana marchewka
Purée ziemniaczane
Cukinia
Krem szpinakowy
Ciasto warzywne





Sałatka niemiecka Caprese Tzatziki





Jaja w sosie
Sałatka domowa
Sałatka z fasoli szparagowej





Strogonoff
Molwa z cytryną
Ryż
Smażona ryba







Danie główne: Orientalna wołowina





Orientalna wołowina

Składniki

- 1,2 kg mięsa gulaszowego wołowego
- 3 średnie cebule
- 1/2 litra bulionu wołowego
- 1 łyżka startego na tarce świeżego imbiru
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki mielonej papryki chili
- 2 łyżki sosu sojowego ciemnego
- 30 g cukru trzcinowego
- 3 i 1/2 łyżeczki pasty z tamaryndowca

Sposób wykonania.

Wołowinę pokroić w kawałki 2-3 cm, cebule w kostkę, imbir zetrzeć na tarce. Na rozgrzanej, dużej patelni z łyżką oliwy smażyć wołowinę do zbrązowienia.

Na tej samej patelni rozgrzewamy 2 łyżki oliwy i smażyć cebulę oraz imbir. Dołożyć przeciśnięty przez praskę czosnek oraz paprykę chili. Całość smażyć aż cebula zmięknie.

Do miękkiej cebuli dodać bulion wołowy, sos sojowy, trzcinowy cukier oraz pastę z tamaryndowca. Chwilę gotować, po czym dodać wołowinę. Dusić całość przez 2 godziny.



Sałatka chińska

Sałatka domowa





Smażone warzywa z tofu
Smażone pomidory
Ciasto z cukinii





Makrela

Salatka z awokado i krewetek

Coleslaw





Kuchnia śródziemnomorska





Danie główne

Gulasz z kurczaka





Gulasz z kurczaka

Składniki:

- .500 g filetów z kurczaka
- .2 łyżki oliwy
- .1/2 czerwonej papryki
- .1/2 cebuli
- .2 ząbki czosnku
- .5 g suszonego oregano
- .5 g papryki w proszku
- .100 ml bulionu drobiowego
- .250 ml passaty
- .5 g łyżki masła
- .10 g koncentratu pomidorowego



Sposób wykonania.

Na patelni podgrzać oliwę, włożyć pokrojoną w kosteczkę cebulę i co chwilę mieszając zeszklić ją. Pod koniec dodać starty czosnek. Dodać pokrojoną w kosteczkę paprykę i mieszając smażyć przez 1 minutę.

Dodać rozdrobnioną pierś kurczaka i obsmażyć ją z każdej strony. W międzyczasie doprawić solą i pieprzem oraz dodać masło, suszone oregano i paprykę w proszku.

Wlać bulion po chwili dodać passatę oraz koncentrat pomidorowy. Wymieszać i zagotować. Gotować ok. 2 minuty.



Ziemniaki z rozmarynem
Smażony kalmar
Makaron z warzywami i miodem
Ratatouille
Wegetariańska paella





Krewetki





Sałatka grecka
Sałatka turecka
Sałatka z ziemniaków
Szynka serrano





Ryba w sosie
Smażone ziemniaki
Małże





Kuchnia brytyjska





Danie główne: Wątróbka z cebulą





Wątróbka z cebulą

Składniki:

- wątróbka wieprzowa 600 g
- cebula 4 szt
- smalec
- mleko 250 g
- mąka 20 g
- sól
- pieprz
- ziele angielskie
- przyprawa uniwersalna
- kminek

Sposób wykonania.

Wątróbkę wyczyścić i zalać mlekiem pozostawić na 1 godzinę, po tym czasie odsączyć z nadmiaru mleka na sitku. Cebulę pokroić w paseczki i chwile dusić na smalcu. Następnie dodać wątróbkę i chwilę dusić. Później dodać wodę i ziele angielskie i wszystko razem dusić ok 30 min pod koniec dodać przyprawy i zagęścić mąką.



Purée ziemniaczane
Zapiekanka z cukinii
Groszek i małe marchewki
Kapusta warzywna brukselska
Fasolka szparagowa
Quiche z cebulą





Wędzony łosoś Małże Vinaigrette





Cykoria z jogurtem
Sałatka primavera
Colesław





Kuchnia indyjska





Danie główne: Jagnięcina w curry





Ziemniaki z cebulą i kurkumą

Kashmiri pilau

Bakłażan

Ciecierzycza z szpinakiem

Karczoch

Warzywna samosa





Raita

Burgery ziemniaczane

Fajitas z kurczaka

Salatka z bakłażana





Chlebek Naan
Salsa cheddar
Salsa piri piri





Kuchnia kanaryjska





Danie główne: Gulasz z mięsa kozy



Ciasteczka kanaryjskie





Gulasz z mięsa koziego

Składniki:

- 1,6 kg koziny
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżka płatków chilli
- 2 czerwone cebule
- 1 pęczek pietruszki
- 6 łyżek zielonej kolendry
- 1 pęczek oregano
- 10 g papryki
- 5 g brązowego cukru
- 0,5 l piwa
- 5 g nasion kolendry
- sól, pieprz



Sposób wykonania

Umyć mięso w zimnej wodzie, osuszyć ręcznikiem papierowym i dobrze oczyścić. Drobno rozetrzeć przyprawy z brązowym cukrem i niewielką ilością soli w moździerzu i natrzeć mieszanką mięso. Rozetrzeć pietruszkę i oregano z odrobiną oliwy z oliwek w moździerzu i również natrzeć nimi mięso. Pozostawić mięso na kilka godzin, aby nabrało aromatu przypraw. Posiekać cebulę i czosnek. Pokroić mięso na duże kawałki i podsmażyć na niewielkiej ilości gorącego oleju. Dodać cebulę z czosnkiem do mięsa i krótko podduś. Podlać wszystko piwem. Duś mięso ok. 2,5 godziny. Na koniec dodać sól do smaku i przystroić wszystko rozdrobnionymi łyżkami zielonej kolendry.

Quesillo
Quesillo z gofio
Pella z gofio
Budyń chelebowy



Salatka z owocami morza
Salatka tropikalna
Sardele w occie
Salatka makaronowa



Praktyki zawodowe realizowane ramach projektu "Twój krok do europejskiej kariery zawodowej,, w pełni finansowanego z Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (PO WER) w ramach projektu „Międzynarodowa mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego” na zasadach Programu Erasmus+

Wykonanie: Alicja Hanslik, Oliwia Sosin, Kacper Kucharski, Patrycja Kurek



Fundusze
Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

