

Усовершенствуйте вкусы любимых блюд с паприкой La Chinata

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

La Chinata

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).

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 сушилках для перца на первом этаже энергично плетут 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 производителя - 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...



Усовершенствуйте вкус любимых блюд с паприкой La Chinata

3 вида паприки в продаже:

- Паприка копчёная острая
- Паприка копчёная остро-сладкая
- Паприка копчёная сладкая



Один из рецептов – Курица с острой копченой 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.

Реквизиты для оптовых покупателей:

Россия, Москва, Колпачный пер., д.9а, 101000

тел/факс 8-499-502-05-37, e-mail: products@naturecotrend.ru