

Все мы знаем, что готовить легко. Приготовление каннеллони из авокадо с тартаром из тунца или деконструированного чизкейка в банке — ежедневная работа во многих домах. Что ж, давайте будем реалистами, эти названия скорее можно найти в ресторанах высокой кухни, чем в книге рецептов вашей мамы.

Но не волнуйтесь, если вы хотите произвести впечатление на своих гостей и порадовать своих друзей и семью в полной мере насладиться вечером, у нас есть идеальное решение для вас. Больше не нужно обращаться за советом к **Феррану Адриа или Жоану Рока**, вам нужно всего лишь набрать в веб-браузере «**cooking youtube**», и вы наткнетесь на миллионы рецептов, которые удивят вас своей простотой и вкусом.

Несколько дней назад мы имели удовольствие сесть за приготовление пищи с очень опытным блоггером, у которого тысячи подписчиков и миллионы посещений ее кулинарных видео. **Эти каннеллони с авокадо или этот деконструированный чизкейк** больше не будут казаться такой сложной задачей после того, как вы будете следовать пошаговым инструкциям по приготовлению, которые представлены MJ, автором блога «[Las recetas de MJ](#)».

Родившийся в Барселоне домашний шеф-повар М^aХосе попал в мир блогов почти случайно. Найдя в этом формате наилучший вариант для того, чтобы поделиться с соседями, друзьями и коллегами по работе с рецептами, о которых они просили рассказать, аудитория и популярность ее блога стали быстро расти. В 2012 году он получил приз за лучший видеоблог, присуждаемый испанским кулинарным телеканалом «Canal Cocina».

С увлечением, а когда она не работает или со своими детьми, М^aЖозе посвящает свое время приготовлению новых рецептов для своих последователей и говорит, что ее самое большое счастье – это сидеть и готовить для своей семьи.

Если вы тоже любите готовить для своей семьи и до сих пор не рискнули попробовать новые блюда, сейчас самое время начать копаться в блоге рецептов MJ. Другие кулинарные видеоблоги, которые мы можем порекомендовать, — это «**El Cocinero**

Fiel» или «Recetas de Cocina» , в обоих из них также есть впечатляющие рецепты, которые можно приготовить дома.

МЯСНЫЙ РИС ОТ ДЖОРДИ КРУЗ



Приготовив рис самого требовательного из жюри Masterchef, вы сможете выиграть любой кулинарный конкурс! -) Давайте попробуем сделать это, следуя [рецепту Джорджи Круза](#). Это может быть любопытный способ (и даже немного более трудоемкий) приготовления риса, но уверяю вас, что результат того стоит. Очень ароматное блюдо, очень вкусное.

- 200 г *Ris Bomba*
- 750 мл Мясной бульон
- 4 шт Куриные крылышки
- 150 г Колбаса
- 150 г Нежирная свинина
- 2 шт Артишок
- 1 шт Чеснок
- 1/2 Зеленый лук
- 150 г Измельченные помидоры
- 2 ч.л. Мясо ньора
- Шафран
- 6 шт Фундук поджаренный без кожицы
- Свежая петрушка
- Оливковое масло первого отжима
- Черный перец
- Соль

Для маринада

- 1 ч.л. Паприка сладкая от La Vera

- 1 ч.л. Орегано сушеный
- 1 шт Чеснок
- Оливковое масло первого отжима

1. Первое, что мы делаем, это маринуем куриные крылышки. Для этого кладем в миску 1 чайную ложку сладкой паприки, чайную ложку сухой душицы, измельченный зубчик чеснока и каплю масла. Добавьте предварительно посоленные крылышки, перемешайте, накройте и поставьте в холодильник на пару часов.
2. По истечении времени нарезаем колбасу и нежирную свинину. Бросаем все это в маринад вместе с курицей. Колбасу приправлять не нужно, но мясо нужно. Ставим кастрюлю на плиту, поливаем струей оливкового масла и готовим все мясо на средне-слабом огне. Мы также пользуемся возможностью приготовить пару очищенных и нарезанных артишоков. Здесь важно хорошо подрумянить мясо, чтобы оно готовилось понемногу и чтобы оно подрумянилось снаружи.
3. Ставим 12 пестиков шафрана настояться в небольшом количестве теплой воды и оставляем.
4. Тем временем готовим софрито. На сковороду кладем каплю оливкового масла. Добавьте измельченный чеснок и обжарьте его. Добавьте нарезанный зеленый лук, немного посолить и обжарить. Как только лук обжарится, добавьте 180 г измельченных помидоров. Солим по вкусу и даем постоять 15 минут на среднем огне. Как только помидоры готовы, пропускаем их через картофелемялку.
5. Займемся рисом. Налейте в паэлью немного оливкового масла, добавьте 200 г риса сорта Bomba (или подберите на местном рынке короткозерный сорт риса). Добавьте 2 чайные ложки мяса йога. Добавьте 100 г соуса и

перемешайте. Добавьте воду с шафраном и 700 мл мясного бульона. Варить 18 минут на среднем огне. Когда останется 5 минут, добавьте мясо, помните, что оно уже приготовлено. Нежирное мясо можно выложить раньше, так как чем дольше оно готовится, тем мягче оно будет. Мы пользуемся возможностью, чтобы добавить немного бульона, чтобы деглазировать дно мясной сковороды, и добавить его к нашему рису. Измельчите горсть поджаренных фундуков без кожуры и добавьте их к рису.

6. Снимите с огня, добавьте нарезанную свежую петрушку, накройте крышкой и дайте постоять 5 минут перед подачей на стол.

7. Есть вопросы, смотрите видео.

Основные блюда

ТРАДИЦИОННЫЙ ШТРУДЕЛЬ (С ДОМАШНИМ ТЕСТОМ)



Я никогда не думала, что сделать оригинальное тесто для штруделя будет так просто, особенно если мы будем использовать мой Kenwood Kmix, которым я взбиваю и замешиваю уже много лет. Я оставляю вам рецепт (в видео и в письменной форме) и ссылку на [магазин Kenwood](#), на случай, если вы захотите взглянуть. Напоминаю, что у вас есть дополнительная скидка 15% по коду MJ15. Этот рецепт я видела у бабушки Эммы, с канала [VideoCulinary](#).

Для массы

- 250 г Мука пшеничная
- 1 шт Яйцо размера М

- Щепотка соли
- 15 г Масло подсолнечное
- 100 мл Вода тёплая

Для начинки

- 6 шт Яблоки сорта Голден
- 150 г Смородина
- Капля выдержанного рома+вода
- 100 г Сахар коричневый
- 1 шт Лимон
- 2 ч.л. Корица молотая
- Масло

Чтобы покрасить тесто

- 100 г Масло сливочное несоленое
- 100 г Сухари панировочные

Для украшения

- Сахарная пудра

1. Замачиваем изюм. Либо мы оставляем их покрытыми теплой водой, либо мы также можем добавить в воду немного теплого рома.
2. Просейте муку в чашу миксера и добавьте остальные ингредиенты. Месите крюком для теста, пока все ингредиенты не смешаются, накройте миску пленкой и оставьте на 15 минут. По истечении времени вымешиваем 10 минут, делим тесто на 2 части, оборачиваем прозрачной пленкой и убираем в холодильник на 30 минут.
3. Тем временем готовим начинку. У яблок удалите сердцевину, очистите и

нарежьте на четвертинки, чтобы потом ламинировать. Мы собираемся бросить их в миску.

4. В сковороду добавить кусочек сливочного масла и, когда оно начнет таять, добавить яблоко вместе с коричневым сахаром, выдавить сок половинки лимона и добавить немного цедры того же лимона. Добавляем молотую корицу и готовим от 5 до 10 минут в зависимости от того, каким вам нравится вид яблока, более или менее al dente. Вылейте всё в миску, добавьте гидратированный изюм и перемешайте.
5. Для растяжки теста нам понадобится большая скатерть, которую мы собираемся засыпать мукой, одну из лепешек растягиваем от центра наружу, в конце растягиваем руками, такое тесто, с которым очень легко работать. В конце у нас должен получиться прямоугольник размером примерно 55x75 см, его нужно оставить таким тонким, чтобы рисунки скатерти были прозрачными.
6. Смажьте тесто растопленным сливочным маслом, добавьте половину панировочных сухарей и положите половину начинки с одного конца. Загните концы, чтобы начинка не вытекала, и сверните с помощью скатерти. Переложите на противень, застеленный пергаментной бумагой, проткните зубочисткой, чтобы выпустить пар и предотвратить раскрытие, и выпекайте в предварительно разогретой до 190°C духовке в течение 30 минут или до золотистого цвета по вашему вкусу. Достаньте из духовки, дайте остыть, посыпьте сахарной пудрой и подавайте теплым. Идеально сочетается с ванильным мороженым.
7. Есть вопросы, смотрите видео.

Десерт
штрудель