



## Ensalada de Palmitos パルミトスのサラダ

準備の時間 10分  
調理時間 なし

### 【材料】 (4人分)

パルミトス	1缶
トマト	大1
レタス	1個
ピーマン	2個
アボカド	1個
マヨネーズ	大2
ケチャップ	大1
マスタード	小1
塩	少々
コショウ	少々



### 【作り方】

- 1.野菜を洗う。
- 2.洗った野菜を切り、ボウルに入れる。塩とコショウをする。
- 3.小さい容器にマヨネーズとケチャップとマスタードを入れて混ぜる。
- 4.サラダの上に作ったソース(Salsa Golf)を加えて、出来上がり。



## 白いトウモロコシ オープン焼き

### ( Pastel de Choclo )

準備の時間 20 分

調理時間 20 分

#### 【材料】 ( 4 人分 )

乾燥白トウモロコシ	カップ 2
玉ねぎ	中 1
トマト	大 1
牛肉	100gr.
ソーセージ	4 本
クミン	少々
オレガノ	少々
塩	小 1
コショウ	少々
ニンニクペースト	小 1
とろけるチーズ	パック 1 ( 500gr. )
水	適量



#### 【作り方】

1. トウモロコシは一晩お湯に浸しておく□
2. 玉ねぎは皮をむいて 4 等分か 6 等分に切る。ミキサーに入れ、ピューレを作る。
3. 鍋で玉ねぎのピューレとスパイスを中火で炒める。
4. 牛肉とソーセージは細切りして、炒めたピューレと一緒にもう 10 分加熱し、取り出す。
5. 鍋に水とトウモロコシを入れて、柔らかくなるまで茹でる。( 20 分ぐらい )
6. 水がなくなった時、トウモロコシは柔らかくなっているので、火を消してチーズ加えて混ぜる。
7. 最後にオーブン型かグラタン皿に半量のトウモロコシを入れて、広げる。
8. 次は肉とソーセージの具加えて広げる。
9. 残った半量のトウモロコシを載せて、広げる ( 肉の具が隠れるまで )。
10. 最後はとろけるチーズを載せ、オーブンで 180°C で 20 分、火が通るまでこんがり焼いたら出来上がり。

ラテンアメリカの商品売っているお店案内：

**El mundo Latino** (エル・ムンド・ラティーノ)

電話：03-6408-0748

住所：東京都品川区東五反田 1-12-12 落合ビル 3F

ホームページ：<http://www.musilatina.com/nambei/>

**Tele amigos** (テレ・アミーゴス)

電話：052-625 5009

Fax: 052-625 4961

ホームページ：<http://tele-amigos.com>



マラクヤのチャンティリクリーム  
( Crema Chantilli de Maracuya )

準備の時間 15 分  
冷凍時間 1 時間



**【材料】** ( 6 人分 )

無糖れん乳 缶 1 ( 411g )  
パッションフルーツ冷凍加糖ピューレ 缶 1/2 ( 170g )  
砂糖 ( または練乳 ) お好みで

**【作り方】**

1. 無糖れん乳は冷蔵庫で 30 分冷やす。
2. ハンドミキサーで混ぜる。
3. パッションフルーツ冷凍加糖ピューレと砂糖を加えてよく混ぜる ( 10 分 )。  
冷凍庫で 1 時間冷やしたらアイスクリーム風で、そのままならムース風で、どちらでもどうぞ、美味しくお召し上がりください！