

Let's Toast with "TOSTA"

NOVEMBER 01, 2021

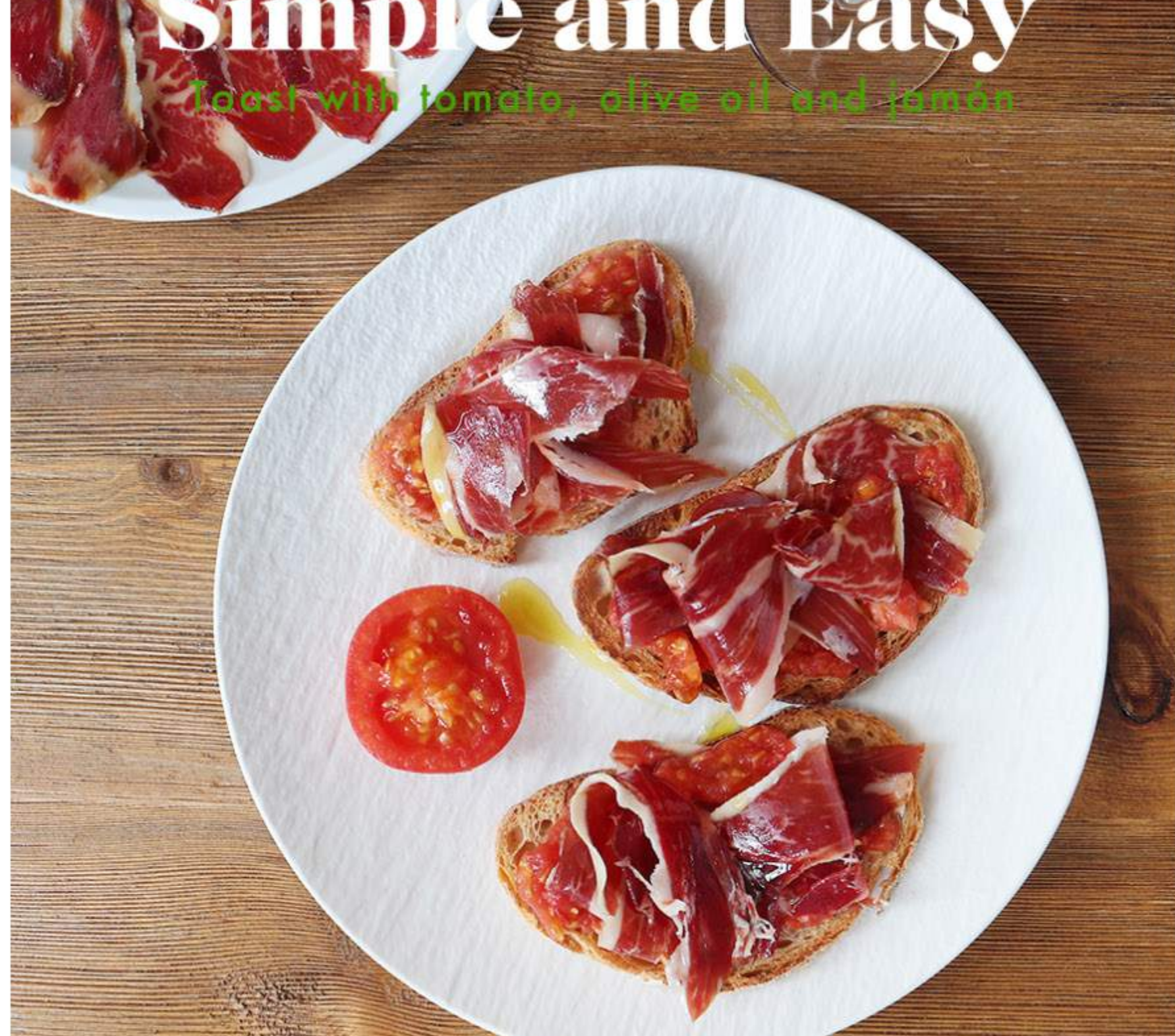
VOGUE PROMOTION

思い立ったらいつでも「トスタ」で乾杯！ スペインの伝統レシピ。

トーストしたパンに、材料をトッピングしたスペインのオープンサンド「トスタ」。驚くほど簡単なものから、少しだけ手の込んだものまで、スペイン伝統のレシピを公開。手軽に作れて見栄えもよいトスタは、突然の来客にも、ひとりでもっと飲みたいたい夜にもぴったり！ オリーブオイル、ハモン（Jamón=スペイン産でハム）、チーズにワイン。世界中で愛されるスペインの食材は、それぞれ地域色も豊かで、伝統と歴史が詰まっている。EUの品質認証制度PGI(地理的表示保護)やPDO(原産地呼称保護)を取得しているものをはじめ、食材にどこどこだれば、本場の味を再現できるはず。

mvg #01

トマトとハモン・イベリコのコート。



食材のスペイン代表、ハモン・イベリコ、トマト、オリーブオイル。
スペイン食材を代表するハモン・イベリコ(Jamón Ibérico=スペイン産でイベリコ豚の生ハム)、トマト、オリーブオイルは、どんなときにも間違いない組み合わせ。3つの材料をパンにのせるだけで豪華な一品ができる。トマトは入手できるなら、EUの品質認証制度PGI(地理的表示保護)を取得しているラ・カナダ産のものやベスト、レドンドリノ、トマチ・チエラ、アスルカード、オアロンゴアルガードなどの品種があり、どれを使ってもOK(スペイン産トマトなら、大玉のものよりもチェリートマトやミディトマトがおすすめ)。口の中ですとろけながら濃厚な味わいの余韻が残るハモン・イベリコを使って、火を使わずに簡単にできるトスタを作ろう。



イベリコ豚の濃厚な味わいを噛みしめて。

【レシピ】

1. スライスしたパンをトーストする。
2. パンが焼ける間に、トマトを薄くスライスする。
3. ひつまみかきとエキストラバージンオリーブオイルを2のトマトに回しかけ、パンにのせる。
4. 3にハモン・イベリコをトッピングする。

mvg #02

はちみつとチーズのトースト。



その土地固有の味を守る。チーズとはちみつ。
簡単すぎるゆえに、チーズ選びが鍵となるこのレシピ。マオン・メノルカチーズは、ユネスコの生物圏保護区として登録されるバリアレス諸島で古代から伝わる技術を使い、牛のミルクで作られたことを保証するPDO(原産地呼称保護)を取得しているスペイン産チーズ。原料のカードを「フォグアサー」と呼ばれる布に入れプレスしてホエーを取り除き、セラードでゆっくり熟成させるという、18世紀から変わらぬ製法で伝統の味を守っている。そしてチーズと相性抜群な食材といえば、はちみつ。グラナダ、ガリシア、ラアルカリア、リエパナなどで作られるはちみつは、それぞれPDOまたはPGI認証を取得しているもの、はちみつは、ローマ時代からイベリア半島で愛されてきたスイーツの主役だ。



塩気と甘さのバランスが絶妙。

【レシピ】

1. スライスしたチーズをパンにのせ、チーズが焼き目がつく程度にトーストする。
2. 1の上にはちみつをかける。

mvg #03

イワシとピストのトースト。



豊富な食材と塩漬文化が育んだ、おいしい保存食。
バスクや、大西洋、地中海など、豊に贈られたスペイン・シーフードも特に南部では料理の要となっていて、スペイン料理には欠かせないものひとつだ。昔から塩漬の技術が発達していたため、長期保存ができる塩漬の魚は海から離れた場所にも届けられていた。今では手頃な缶詰となり、スペインは世界一の缶詰大国ともいわれている。そしてマリネやシーフードをはじめとした多種多様な缶詰のうち、10%を占めているのがサーディン。爽やかな海風を感じられる、オイルサーディンを使ったレシピを紹介しよう。



季節の野菜を組み合わせて作るピスト。

【レシピ】

1. スパゲッティ、ニンジン、ナス、パターナツカゴヤ、アスパラガス、トマト、玉ねぎなどの野菜をダイス状に切って混ぜ合わせ、エキストラバージンオリーブオイルと塩少々で炒めて軽く焼き込み、ピスト(野菜煮込み)を作る。
2. トーストやクラッカーに1をのせ、オイルサーディンをトッピング。あればタイムを飾って完成。

mvg #04

モルシージャとパプリカのトースト。



スペイン伝統の味、モルシージャ。
イベリコハムを筆頭に、無類とも思われるほど豚肉製品が充実しているスペイン。その中でもモルシージャと呼ばれるブラッドソーセージは、伝統の味として親しまれるもの。豚肉、豚の血液、ラード、塩、スパイスで作られたこのソーセージは、地方によってバリエーションがあり、ブルゴス地方では米や玉ねぎ入りのものが作られている。それに合わせるには、オパラのロッドで取得している肉厚なパプリカ、ピキョリョ、ピエルソがPGIを取得している。少し苦味のあるロストベッパー。さらにパピョドリッド産の黒の乾燥ドレッシングがあれば、もう言葉にはできない味わい！



複雑なフレーバーに凝縮される伝統。

【レシピ】

1. スライスしたパンを、100℃程度の低温のオリーブオイルで20分ほどオープンで加熱しコンフィにする。
2. パプリカは細切りにし、100℃程度の低温のオリーブオイルで20分ほどオープンで加熱しコンフィにする。
3. 1にスライスしたモルシージャをのせ、2と松の実をトッピング。好みでタイムの葉とロストベッパーを散らす。

#SpainFoodNation

スペインの食文化に触れる

#SpainFoodNation

フェイスブックをチェック

公式サイトはこちらをご覧ください

#SpainFoodNation

FWS food and wine from Spain

allwayshotels.com

Text: Sanae Sato Digital Producer: Mio Takahashi

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation

#SpainFoodNation