

11月25日 木曜日

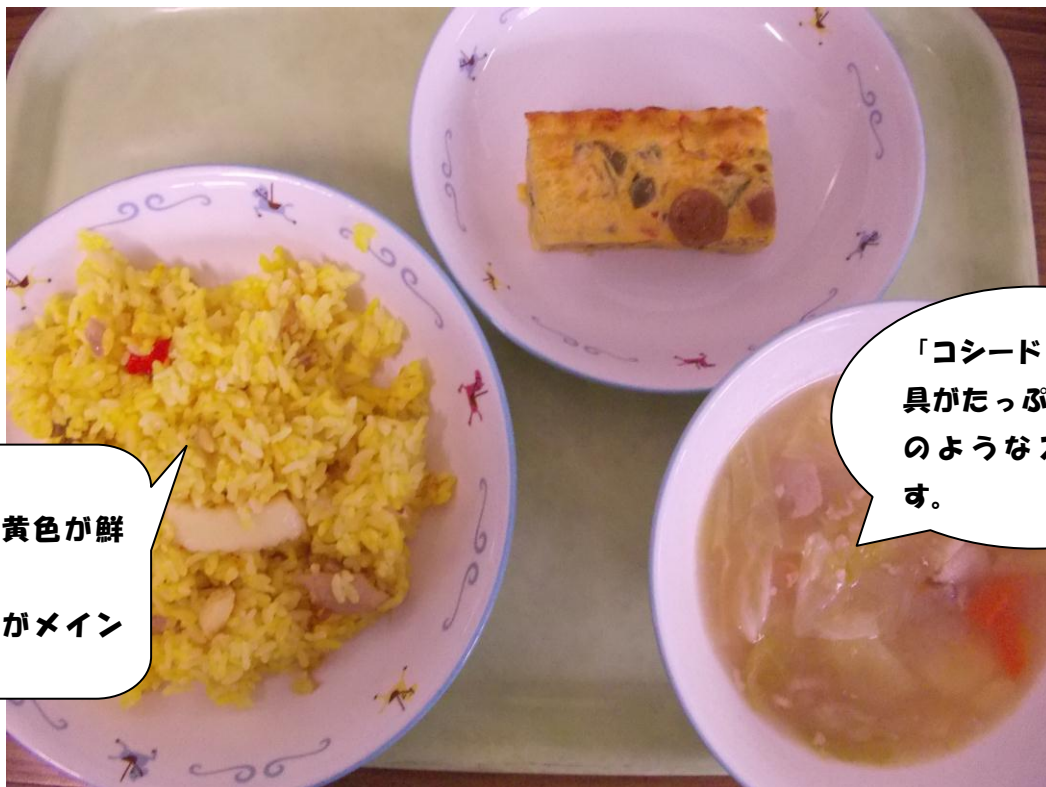
〈世界の料理〉

“スペイン” パエリア、コシード、スパニッシュオムレツ

パエリアとはもともとスペイン語で「金属製の鍋」という意味で、金属製の鍋を使って調理することからこの料理名となりました。また、ラテン語では「蓋のない」「浅い皿」という意味を意味し、金属製の浅い蓋のない鍋で作られているのがパエリアです。日本では魚介を入れるのが主流ですが、もとはウサギの肉を使用した料理だったともいわれています。

コシードは、スペインのお袋の味といわれ、鶏肉や豚肉ににんじん、じゃがいも、キャベツなどを加えスープに仕立てた寒い日に食べたい料理の一つです。スペイン風ポトフです。野菜の優しいうまみがたっぷりスープににじみ出て、心身ともに温まる料理です。

スパニッシュオムレツは、じゃがいもなどの具をたっぷり入れた卵料理です。比較的日本でも馴染みのある料理ですね。



「パエリア」
サフランの黄色が鮮やかです。
今日は魚介がメインです

「コシード」
具がたっぷりポトフのようなスープです。