

멕시칸 롤



· 재료

[주재료] 소금 30g, 닭다리(장각) 120g, 춘권피 3ea, 후추 4g, 식용유 150ml, 밀가루 20g

[부재료] 버터 30g, 토마토 100g, 양파 150g, 양송이 30g, 파인애플 30g, 모짜렐라 치즈 30g

· 소스

라임즙 15ml, 적색 파프리카 70g, 청양고추 10g, 건홍고추 12g, 양파 50g, 마늘 5g

· 조리 포인트

1. 춘권피가 터지지 않게 주의한다.
2. 튀기는 기름 온도에 주의한다.
3. 춘권피에 물이닿지 않도록 주의한다.



조리방법

1. 닭다리는 뼈를 손질하고 순살만 남겨 소금, 후추 간을 해놓는다.
2. 속 재료인 토마토는 콩카세 하고 양파와 양송이는 버터에 볶아 소금, 후추 간을 한다.
3. 소스인 적색 파프리카, 양파, 마늘, 건홍고추는 손질하여 토치를 이용해 겉면을 그을려준다.
4. 파프리카는 물에 씻어 걸쭉질을 제거한 뒤 잠시두어 잔열로 익도록 두고 모두 잘게 썰어 믹서기에 라임즙, 소금, 후추와 함께 곱게 갈아준다.
5. 닭다리와 함께 (3) 을 볶아주어 거의 다 익혀준다.
6. 춘권피에 (4)와 작게 썰어낸 파인애플, 볶은 양파와 양송이, 콩카세한 토마토, 모짜렐라 치즈를 넣고 말아준다.
7. 밀가루에 물을 섞은 풀로 붙여 180도 기름에 튀겨 노릇해지면 완성한다.