



Чипотль, или соус из копченого чили

Острый соус – одно из лучших дополнений, которое только можно придумать для блюд, приготавливаемых на огне. Он способен существенно дополнить аромат мяса или рыбы, подчеркнуть нужную вкусовую ноту.

Слово chipotle индейцы Центральной Америки использовали для обозначения подкопченных стручков перца халапеньо. Современный способ получения chipotle практически не изменился со времен его изобретения.

Обычно для продажи фермеры собирают еще не дозревшие, зеленые стручки перца халапеньо. Но к концу сезона оставшийся в полях халапеньо дозревает и приобретает уже ярко-красный цвет. Те стручки, которым суждено стать chipotle, остаются на кусте так долго, как это только возможно. В конце концов, они становятся совсем темного, глубокого красного цвета и теряют практически всю влагу. Тогда такие стручки срывают и отправляют в специальное помещение, где и коптят в дыму от древесных опилок.



Каждые несколько часов перчики переворачивают, чтобы дым основательно прокоптил все стручки. Процесс длится несколько дней. В итоге цвет стручков становится темно-коричневым. Соусы из таких перцев отличаются не только остротой, но и превосходным «копченым» вкусом.

Курица, говядина, свинина, рыба преобразуются, если к ним добавить хотя бы несколько капель chipotle. Они приобретают вкус, который принято на-



зывать «с дымком». Только обеспечивается он не с помощью искусственных ароматизаторов, а благодаря тому, что основу соуса составляют натуральные копченые перчики халапеньо.

Такой соус можно использовать и как привычную добавку для уже готовых блюд, однако по-настоящему все богатство вкуса chipotle раскрывается в том случае, когда он используется в процессе приготовления.

Денис ЕРМОЛОВ

Chibanero
магазин острых соусов

интернет-портал
www.chibanero.ru
Фото из архива портала