



和牛ウデ肉のケサビリア

和牛のウデ肉をトルティーヤで包み、とろけるチーズを添え、コンソメをディップして食べるビア風メキシコ料理の新提案

INGREDIENTS

マッシュルームビアのマリネスープ

トマトの果肉、白タマネギ(薄切り)、
ワヒージョ、チポトレペッパー、
アルボル、黒胡椒(焼いたもの)、
クミン(焼いたもの)、

シナモンバーク(焼いたもの)、
オレガノ(ドライ)、
ローリエ、濾過水、ビアスープ

ケサビリア

モレルマッシュルーム、オアハカチーズ、
ペリゴールトリュフ、
マッシュルームビアのマリネ液、
ブルーコーンマサ(フレッシュ)

PREPARATION

和牛ウデ肉: ウデ肉から筋、脂肪、薄皮などを取り除く。表面にサシが見えるように、肉の両端を切り落とします。肉はサシを断ち切るようにできるだけ薄くスライスする。鋭利な和包丁かスライサーを使うとよい。軽く塩を振って、完全に火が通るまで焼く。ウデ肉はしっかり火を通すと柔らかくなる。

マッシュルームビアのマリネスープ: トマトをしっかり煮詰める。玉ネギを入れ、鍋底に色がつくまで加熱する。スパイスとオレガノを加え、さらに5分ほど煮込む。別の鍋にワヒージョやチポトレペッパーなどのチリを入れ、柔らかくなるまで中火にかける(10-15分)。鍋からチリを取り出し、エキスは取っておく。トマトミックスとチリから出たエキスを1カップほど入れ煮詰める。取り出したチリを800gのトマトミックスエキスに加え混ぜ合わせる。

ケサビリア: マサ粉を30gのボール状に丸める。パティペーパーに挟み、1/4の厚さになるようにプレスする。フライパンでマッシュルームを炒め、塩で軽く味付けをする。ビアのマリネスープをスプーン3杯分加えて、中弱火で加熱する。汁気が飛び、マリネ液が煮詰まったら、火を止めてトレイの上に置く。パティペーパーを剥がし、トルティーヤに、オアハカチーズとマッシュルームをスプーン1杯ずつ、ペリゴールトリュフと和牛ウデ肉(1枚)をのせて軽く閉じる。チーズが溶けて、トルティーヤがカリッとするまでケサビリアを焼く。フライパンから取り出し、軽く塩で味付けする。

ケサビリアと一緒に、ビアのマリネスープ(3オンス)を召し上がっていただく。



VAL CANTU

@valmcantu

テキサスで生まれ育ったカントウ氏は、父親がメキシコ料理店とトルティーヤ店を経営していたこともあり、食を大切に考える家庭で育ちました。テキサス大学オースティン校を卒業後、料理の道を選びました。サンフランシスコに移り、レストラン「Benu」や「Saison」を経た後、「Sons & Daughters」では、同店が初めて星を獲得したときのスタッフとして活躍しました。カントウ氏はその後独立し、ポップアップストアのレストランを開きながら、2015年初めに「Californios」を正式にオープンさせました。この高級レストランは、すぐに評判となり、2016年のサンフランシスコ版でミシュランの星を獲得しました。

Californios
355 11th St, San Francisco, CA 94103

@californiossf



WAGYU CUT : ウデ



COOKING METHOD : 焼く



Thoughts on Wagyu

和牛のウデは、私たちが知っている和牛の真骨頂ともいえる味わいで、とても興味深いです。とても濃厚で旨みがありますが、多数の組織が結合している、ヒレやリブローズほど柔らかくはありません。しかし、その使い方やスライスの仕方によって、和牛の旨みと柔らかさを両立させ、かつユニークで面白いものを作ることができたのです。既成概念にとらわれない和牛の扱いは、大きなチャレンジでした。