

LA PREFERIDA



HOMINY - valkoinen maissi

Hominy on Meksikolaisen ja Väli-Amerikkalaisen ruokakulttuurin kulmakiviä, jota käytetään mitä moninaisimmin tavoin.

Hominyksi kutsutaan peltomaissista nixtamalisoimalla valmistettua maissia. Peltomaissilajikkeita on useiden vaaleiden lajikkeiden lisäksi mm. myös sinistä maissia.

Hominyä valmistetaan keittoja ja patoja; kuten Pozole, maissikakkuja, maissileipää, dumblingeja ja esimerkiksi Jamaikalla sitä käytetään Polentan tavoin puurona, joka voi olla myös jälkiruoaksi valmistettuna makeaa. Hominya voidaan käyttää papujen tapaan lämpimänä lisäkkeenä sekä salaateissa kylmänä.

Peltomaissista valmistetaan lajikkeesta riippuen mm. jauhoja, maissitortilloja ja chipsejä, aamiaismuroja, tärkkelystä, siirappia sekä maissiöljyä, ja sitä käytetään myös alkoholin ja viskin valmistukseen sekä eläinten rehuksi. Peltomaissi poikkeaa sekä lajikkeeltaan, maultaan, että käytettävyydeltään Suomessa tunnetummasta makeasta keltaisesta maissista.

Nixtamal käsittelyssä maissi liotetaan ja keitetään emäksisessä alkaliliuoksessa, useimmiten kalkkivedessä. Prosessilla on monia hyötyjä: maissi pehmenee ja kuoret irtoavat, jyvät ovat helpompi jauhaa, ravitsemuksellisesti tuotteesta tulee rikkaampaa ja ravintoaineet ovat helpommin imeytyviä, myös maku ja tuoksu ovat parempia.



Pozole á la carne

500g Ylikypsää porsaan kylkeä, kuutioituna
10g Valkosipulia
2dl / 200g El Paradiso chipotle chili sauce
500g La Preferida white hominy valkoinen maissi
150g La Preferida nopalitos kaktus
10ml / 1,5g Oregano, kuivattu
1l kanaliemi

Sekoita ainekset kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä noin tunnin ajan. Maista, lisää suolaa tarvittaessa. Tarjoile ohueksi suikaloidun kaalin, kevätspulnin ja tuoreen korianterin kera.



Hominy Corn Cases

300g La Preferida white hominy valkoinen maissi
 20g Voi, sulatettuna
 2,5ml / 3g Suola
 40g Tuorejuustoa
 30ml / 5g Maissitärkkelys

Valuta ja huuhtelee Hominy hyvin kylmällä vedellä ylimääräisen tärkkelyksen poistamiseksi. Sulata voi. Soseuta kaikki ainekset tehosekoittimessa tasaiseksi massaksi. Pyöritä massasta öljytyillä käsillä noin golfpallon kokoisia palloja ja taputtele ne noin 7mm paksuisiksi kakuiksi. Paista kakut öljy/voi sekoituksessa pannulla tai parilalla molemmin puolin niin, että saavat kauniin keltaista väriä ja reunat ovat rapeat.

Lisää maissitärkkelystä massaun mikäli kakut eivät pysy tarpeeksi hyvin kasassa paistettaessa.

Tarjoile lisäkkeenä, kasvisannoksen pihveinä tai aamiaisella vaahterasiirapin tai juuston kera.

Hominy-Papusalaatti

500g La Preferida white hominy valkoinen maissi
 500g La Preferida pintopapu
 500g La Preferida garbanzo beans kikherne
 200g Paprika punainen, suikaloituna
 200g El Paradiso salsa fresca tai Tomaattia
 50ml / 50g El Paradiso chipotle chili sauce
 50ml / 50g Limen mehu
 30ml / 30g Oliiviöljyä
 5ml / 5g Suola
 Korianteria

Valuta ja huuhtelee Hominy ja pavut hyvin kylmällä vedellä ylimääräisen tärkkelyksen poistamiseksi. Valuta Salsa Frescasta ylimääräinen neste (jos käytät tuore tomaattia, poista siemenet ja kuutioi). Suikaloi paprika. Sekoita kaikki raaka-aineet keskenään ja anna maustua hetki ennen tarjoilua. Koristele vielä tuoreella korianterilla.

Vinkki! Voit käyttää salaattia myös lämpimänä lisäkkeenä esimerkiksi grillatulle lihalle tai burritojen täytteenä.



Paahdettu Hominy

500g La Preferida white hominy valkoinen maissi
 50ml / 50g El Paradiso chipotle chili sauce
 30ml / 30g Oliiviöljyä
 5ml / 5g Suola

Valuta ja huuhtelee Hominy ja pavut hyvin kylmällä vedellä ylimääräisen tärkkelyksen poistamiseksi. Sekoita raaka-aineet keskenään ja levitä massa uunipellille leivinpaperin päälle. Paahda kiertoilmauunissa 225°C ohuena kerroksena noin 10-15 minuutin ajan. Sekoita maisseja pariin otteeseen paahtamisen aikana.

Tarjoa snacksina tai esimerkiksi salaatin koristeena.