

Mexican Cooking

- Huevos Rancheros -

Jose Catalan



The one thing I miss about home is my mom's cooking. My mom can make many delicious dishes. One of them is huevos rancheros. What is huevos rancheros? It is a breakfast dish that includes eggs with salsa on top. When I get homesick, I make huevos rancheros to cure my sickness. Now, I will share the recipe with you so you can try to make it. I hope you like it.

故郷で恋しく思うものの一つに母の料理があります。母が作ってくれるものはとても美味しいのですが、そのうちの一つが「ウエボス・ランチェロス」です。どんな料理だと思いますか。

「ウエボス・ランチェロス」は朝食に食べる、卵にサルサソースをかけたものです。故郷が恋しい時のために、自分で作ることができます。レシピをお教えしますので、作ってみてください。みなさんに気に入っていただけますように!

Ingredients (4 servings)

- 8 eggs
- Olive oil (to cook the eggs)

<To make sauce>

- 3 tomatoes
- 2 fresh jalapenos / jalapenos in a jar (10 slices)
- 1/4 onion
- Salt
- Pepper

1. To make the sauce, cut the tomatoes, onions, and jalapenos without the seeds into small pieces.
2. Place in a pan and add salt and pepper. Then, cook well on medium heat.
3. Once the salsa is done, cook the eggs with olive oil however you like. I believe it works better with sunny side up.
4. Add the salsa on top of the eggs.

Side note: we have huevos rancheros with refried beans, but rice can work as a substitute.

メキシコ料理 - ウエボスランチェロス -

ホセ・カタラン

材料(4人分)

- 卵 8個
- オリーブオイル 適宜

<サルサソース>

- トマト 3個
- ハラペーニョ(唐辛子) 2個/ 瓶詰の場合10スライス
- 玉ねぎ 1/4個
- 塩/コショウ 少々

作り方

1. まずサルサソースを作る。
トマト、玉ねぎ、パクチー、種を除いたハラペーニョを細かく切る。
2. 1をフライパンに入れ、塩、コショウを加える。
よく加熱する。
3. ソースができたなら、卵を好みで調理する。
目玉焼きが一番おすすめ。オリーブオイルを敷いたフライパンで調理する。
4. 調理した卵の上に、サルサソースをかけて食べる。
*ウエボス・ランチェロスは茹でてつぶした豆と一緒に食べますが、代わりにご飯と一緒に食べてもおいしいと思います。



訳: 藤倉晶子(Akiko Tokura)