



ホセ・バラオナ・ビニェスさん
JOSEP BARAHONA VIÑES
スペイン、カタルーニャ生まれ。
1991年来日。東京・河田町のモ
ダンスパニッシュレストラン「小笠
原伯爵邸」(☎03-3359-5830)
と内幸町のピンチョス専門店「ピ
ンチョス・ペポ」でシェフを務める。

LET'S TRY PINTXOS OSECHI!

お正月にも、パーティにも
「ピンチョスおせち」でおもてなし

スペインのフィンガーフード、ピンチョスをおせちにアレンジしてみない？
簡単なのに、斬新できれいでおいしい。これはもう、みんなから「わーっ」と歓声上がること間違いなし！
スペイン人シェフ・ホセさんが、まったく新しいおせち料理を提案してくれた。

photos: Shigenobu Matsui Yoshiko Kobayashi
styling: Ai Imada cooking: Josep Barahona Viñes

気取らず、肩肘張らず。
今年のおせちは
ピンチョスに決まり!



鴨ロースの燻製

●材料 鴨ロース肉1枚/タイム1枝/ローズマリー1枝/塩、こしょう各適量/オリーブオイル適量 ●作り方 1 鴨ロース肉は皮目に格子状の切り込みを入れ、タイム、ローズマリー、オリーブオイルで半日マリネする。2 1に塩、こしょうをし、フライパンにオリーブオイルを熱し皮目から焼く。表面を焼き固めたら、中華鍋に桜のチップを熱し、網にのせてふたをし、5分ほど温燻する。3 好みの厚さに切り、器に盛る。



スパニッシュオムレツ

●材料 ジャガイモ10個/生クリーム600cc/卵黄3個分/にんにく(すりおろし)1個/バター適量 ●作り方 1 ジャガイモは皮をむき、スライサーを使って極薄切りにする。2 生クリーム、卵黄、にんにくを合わせ、1を加える。3 パットにバターを塗り、ジャガイモを敷き込んでいく。アルミホイルでふたをして、150℃に予熱したオーブンで約1時間半じっくり火を通す。冷めたら好みの大きさに切る。好みにオリーブオイル、塩、こしょうとともにいただく。



オマール海老とピストー

●材料 オマール海老1尾/玉ねぎ1個/ズッキーニ2本/ピーマン10個/にんにく1片/トマトソース200g/ドライトマト(みじん切り)100g/オリーブ(みじん切り)少々/オリーブオイル適量/塩、こしょう各適量 ●作り方 1 オマール海老は90℃の湯に入れて8分間蒸しゆです。冷水にとって水気を切る。2 野菜はすべて5mm角に切り、オリーブオイルで炒める。ドライトマトとトマトソースを加えて塩、こしょうで味付けする。粗熱が取れたらオリーブを加える。3 器にピストーを盛り、上にひと口大に切ったオマール海老を飾る。



ビクルス

●材料 にんじん2本/紅芯大根2本/きゅうり5本/ビクルス液(白ワインビネガー625cc/水250cc/砂糖170g/塩23g/カイエンヌペッパー1本/シナモンスティック1本/ローリエ2枚/黒こしょう大さじ1/オールスパイス大さじ1/コリアンダー大さじ1) ●作り方 1 ビクルス液の材料をすべて鍋に入れ、一度沸かす。2 1の粗熱が取れたら密閉容器に入れ、野菜を丸ごと加えて3日から1週間マリネする。3 2を重箱の高さに合わせて、太いマッチ棒の形に切る。



イディアザバルチーズとメンブリーギョ

●材料 イディアザバルチーズ(または市販のチーズ)1kg/かりん8個/レモン汁少々/砂糖適量 ●作り方 1 かりんは皮と種を取り除き、レモン水に漬ける。2 鍋に湯を沸かし、5分ほどかりんを煮る。湯を切って、かりんの総量の40%の砂糖を加えて絶えずかき混ぜ、5分の1量になるまで煮詰める。パットにあげて冷ます。1 2が冷めて固まったら、お重の大きさに合わせて切り、同サイズに切ったチーズと交互に並べ入れる。



車海老

●材料 車海老6~8尾/塩適量 ●作り方 1 車海老は背わたを取る。鍋に湯を沸かし、塩を加えて車海老を入れる。ふたをして火からおろし1~2分おき、冷水にとる。2 水気を取り、尾の部分のみ殻をむく。



さやいんげんとハモンセラノ

●材料 さやいんげん1束/ハモンセラノ(または生ハム)適量/塩適量 ●作り方 1 鍋に湯を沸かし、塩を加えていんげんをゆでる。2 いんげんの水気を切り、生ハムで巻く。半分に切る。

少しずついろんな主菜を
楽しめる、彩り豊かなお重

肉や魚介を使った、食べ応えのあるお惣菜をぎゅっり詰めて、スパニッシュオムレツやハモンセラノなど、スペインの風味が随所に生きている。なかでも「イディアザバルチーズとメンブリーギョ」は、軽いスモーク香と酸味があるスペインの羊乳チーズと、かりんの甘みがぎゅっと凝縮されたマーマレードが口中で溶け合い、えも言われぬおいしさだ。さやいんげんや車海老を整然と立てて彩りを見せたり、ビクルスやチーズをカットして、仕切りにぎゅっり収納するといった、美しいプレゼンテーションもぜひ真似してみよう。

ふた付きお重(正角切蒲三入子の中のひとつ、21×21×H6.3cm)3段で15,750円/島安汎工芸製作所 WAZUQUボット5,250円/デイバイディ青山店 蓋と蓋台セットで13,850円/山田平安堂 竹フォーク各1,890円 竹ナイフ1,385円/共にリビング・モティーフ カトラリーを揃った華びも1本210円/シグナ

赤い角皿(11×11cm)2枚セットで3,150円/島安汎工芸製作所



クリームチーズ&ハーブ

●材料 クリームチーズ100g/パセリ、シブレット、ディール、タイム合わせて10g ●作り方 1ハーブはすべてみじん切りにし、クリームチーズと混ぜ合わせる。



ワカモレ

●材料 アボカド1個/ライムジュース1/2個分/サワークリーム200g/塩適量 ●作り方 材料すべてをフードプロセッサーに入れて、なめらかになるまで攪拌する。



海老とかにのマヨネーズ和え

●材料 かにスティック50g/小海老50g/マヨネーズ20g ●作り方 1かにスティックはフードプロセッサーにかけマヨネーズと和える。2小海老をボイルして冷水にとり、ひと口大に切り、1と混ぜ合わせる。



アルベッキーナオリーブ

●材料 アルベッキーナオリーブ(またはオリーブ)適量 ●作り方 アルベッキーナオリーブの種を取り、ミキサーにかけて粗く刻む。



レバーのパテ

●材料 鶏レバー500g/玉ねぎ(みじん切り)1/4個/にんにく(みじん切り)1/2片/バター50g/コニャック少量/塩、こしょう各適量 ●作り方 1フライパンにバター(分量外)を熱し、にんにく、玉ねぎ、レバーの順で炒める。レバーに火が通ったらコニャックをふりかけてフランベする。2ミキサーをフードプロセッサーに入れてピューレ状にし、バターを加えてさらに混ぜ、目の細かい濾し器で濾す。塩、こしょうで味を調え、氷水にあてて冷ます。好みで黒こしょうをふる。



エスカリバーダ

●材料 米なす2個/パプリカ(赤、黄)各1個/EX.V.オリーブオイル小さじ1/塩適量 ●作り方 米なすとパプリカを表面が焦げるまで直火で焼く。アルミホイルで包み、軽く蒸らして中まで火を通す。極力水に濡らさないようにしながら、表面の焦げを取る。5mm角に切り、オリーブオイル、塩で味を調える。



かまぼこ

●材料 かまぼこ1本 ●作り方 かまぼこをごく薄く切る。好みで紅白を交互に並べてもよい。



チョリソ・イベリコ

●材料 イベリコ豚のチョリソ(または市販のサラミ)適量 ●作り方 好みの厚さに切り、器に盛る。



アーモンドのフリット・スパイス

●材料 生アーモンド100g/パプリカパウダー適量/塩適量/オリーブオイル適量 ●作り方 1生アーモンドをオリーブオイルで揚げる。21が熱いうちにパプリカパウダー、塩で味付けする。



きのこのエスカベッチェ

●材料 マッシュルーム20個/しいたけ20個/白ワインビネガー500cc/赤唐辛子1本/クローブ1本/ローリエ1枚/砂糖200g/塩適量 ●作り方 1白ワインビネガーに砂糖、塩、スパイスを入れて火にかける。沸騰したらきのこを入れて3分ほど煮る。そのまま冷まし、一晩おく。

簡単、おいしい、新しい前菜の組み合わせ

なんといっても簡単な方がいい。チョリソ・イベリコもかまぼこも切って器に盛るだけ。きのこのエスカベッチェ(南蛮漬)もアーモンドのフリットも、ほんのひと手間であらがる。スペインのサラミ、チョリソ・イベリコと日本のおせちの定番、かまぼこを取り合わせてしまう心憎いセンスは、“何でもあり”のピンチョスおせちならではの、シンプルだからこそ、素材のおいしさを吟味して。



みん付きおせち 福三入の
中のひとつ(17.2×11×3cm)
3枚で15,750円/島安汎工芸製作所
所 表に燻製の付いた丸いカマ
参考商品/in put 頁1,050円
黄緑色の丸いプレスマット2,940
円/共にcollox LIVING

白い角皿(11×11cm)2枚セットで
3,150円/島安汎工芸製作所

好きなディップを、好きなだけ。
色も味も、ポップでカラフルで食べ飽きない!



**カリカリパンに6種のディップ。
パーティの始まりにつまみたい**

たとえばパーティのプロローグは、スペインのスパークリングワイン、カヴァで乾杯。そんなときにちょっとつまめるカナッペのようなものがあれば、ということでホセさんが考案した6種のディップ。アボカドとライムとサワークリームを混ぜたものあり、なすにオリーブオイルと塩で味付けしたものあり、と実にバリエーション豊か。カリカリに焼いた、厚さも硬さも違う3種のパンにつけていただく。あちこちから手が伸びて、あっという間になくなってしまはず。

ふた付きお皿(正角切満三入子の中のひとつ、19×19×H6.3cm)3段で15,750円/島安汎工芸製作所 木のフォーク 木のナイフ各1,260円 箸1,050円 ふた付きの丸い器1,575円/以上collex LIVING テーブルランナー7,770円/シグナ

黒の取り皿(11×11cm)2枚セットで3,150円/島安汎工芸製作所