

【アヒージョ！ajillo!スペイン生まれのアツアツタパス】 目次

アヒージョの材料
アヒージョということば
アヒージョのつくり方
アヒージョのポイント
これが、ぼくのベスト・アヒージョ

【¡Vamos!バリエーションいくよ！】

マッシュルーム
しらうお
皮付きポテト
やりいか
ほたるいか
芽きゃべつ
たらこ
チキン
ほたて貝
甘えび
桜えび
うずら肉
いかげそ
小玉ねぎ
かぼちゃ
たこ
さざえ
うずら卵
ベーコン
チョリソ
ソーセージ
コンビーフ
あか貝
こばしら
ほうれん草

まで貝
アーティチョーク
せせり
砂肝

【ajillo+アヒージョ・プラス】

ピカーダ
アイオリ
バーニャ・カウダ
カタルーニャ風

【ajillo global アヒージョ・グローバル】

チーナ
メディタレネオ
サンバル
ラティーノ
インド

【¡Más!まだまだ!】

たけのこ
にんにく
厚揚げ
“グーラス”
かにかま
アスパラガス
しいたけ
まだら
ふぐ
牛カルビ
とりはつ
とりレバー
空心菜
こんにゃく

もち
ハロウミチーズ
枝豆

【¿ajillo frío?冷たいアヒージョ?】

アヒージョ風味のコンフィを展開する
アヒージョでピンチョス
アヒージョをシックな料理に

【¿... también? ... そこまで?】

黒にんにく
ラディッシュ
なめこ
とうもろこし
ズッキーニ
甘とうがらし
オクラ
ミニトマト
パプリカ
やまいも
玉ねぎのポチャータ

アヒージョでお鍋
もうひとつの、俺のアヒージョ