

【お詫びと訂正】

『プロのための スペイン料理がわかる本』に下記の誤りがございました。

◆P80 料理名

【誤】 ガルバンソ豆のとホウレン草のポタへ

【正】 **ガルバンソ豆とホウレン草のポタへ**

◆P190 材料

塩…13～15gを追加

◆目次中の頁数

はじめに	010→ 012
エンブティードスが支える、スペインの味	186→ 188
スペイン風の腸詰をつくる —— チストラ、モルシージャ	188→ 190
ピカディージョという使い方／“詰めない腸詰”をつくる	189→ 194
スペインの至宝、生ハム文化	193→ 195
補足レシピ集／ソフリート、だし、ソース	198→ 200
Index	201→ 203
調理解説担当のシェフ	204→ 206

◆レシピ中の参照頁

P24 ソパ・デ・アホ：ニンニクのスープ	鶏のカルド (p.199) → (p.201)
薄めの鶏のカルド (p.199) → (p.201)	
ライトマヨネーズ (p.199) → (p.201)	
P26 ポルサルダ：ポロネギとジャガイモのスープ	P50 牛テールの煮込み、シェリー風味
鶏のカルド (薄めのもの) → 薄めの鶏のカ	仕込み置きトマトソフリート (p.198) →
ルド (p.202)	(p.200)
P32 レンズ豆のクレマ	P53 ミートボールとスミイカの煮込み
鶏のカルド (p.201) → (p.202)	玉ネギのソフリート (p.199) → (p.201)
P46 カジョス：牛胃袋の煮込み、マドリード風	鶏のカルド (p.199) → (p.201)
仕込み置きトマトソフリート (p.198) →	魚介のカルド (p.199) → (p.201)
(p.200)	P54 仔羊のチリンドロン
P48 フリカンド	鶏のカルド (p.198) → (p.200)

- P59** ガスパチョ・マンチェゴ：ラ・マンチャ風
ガスパチョ
鶏のカルド (p.200) → (p.202)
- P63** ヤマウズラのエスカベチェ
鶏のカルド (p.198) → (p.200)
- P64** ホウボウのスケ
魚介のカルド (p.199) → (p.201)
- P67** 魚介のサルスエラ
トマトソース (p.200) → (p.202)
魚介のカルド (p.200) → (p.202)
- P68** マルミタコ：カツオとジャガイモのバスク
風煮込み
魚介のカルド (p.198) → (p.200)
- P70** 小イカのスミ煮
魚のカルド (p.200) → (p.202)
- P77** ハタの白ネギ風味
魚のフュメ (p.198) → (p.200)
- P78** マダラのコスケラ風
魚のカルド (p.200) → (p.202)
- P81** ガルバンソ豆とホウレン草のポタへ
仕込み置きトマトソフリート (p.198) →
(p.200)
- P83** トロサの黒豆の煮込み、キャベツと自家製
モルシージャ添え
自家製モルシージャ (p.190) → (p.192)
- P118** メカジキのアドボ
ライトマヨネーズ (p.199) → (p.201)
- P130** ハティバ風アロス・アル・オルノ
鶏のカルド (p.200) → (p.202)
トマトソース (p.200) → (p.202)
- P132** アロス・コン・プルポ：タコごはん
仕込み置き玉ネギのソフリート (p.198) →
(p.200)
- P135** アロス・コン・ピトウ：アストゥリアス風
地鶏入り米料理
鶏のカルド (p.200) → (p.202)
- P139** ウサギとキノコのアロス・メロツソ、
カルデロ仕立て
トマトソース (p.200) → (p.202)
鶏のカルド (p.200) → (p.202)
- P143** バレンシア風パエージャ
トマトソース (p.200) → (p.202)
鶏のカルド (p.200) → (p.202)
- P145** アロス・ネグロ
イカスミソース (p.199) → (p.201)
魚介のカルド (p.199) → (p.201)
- P147** アロス・ア・バンダ：魚介だしのパエージャ
玉ネギとピーマンのソフリート (p.199) →
(p.201)
魚介のカルド (p.199) → (p.201)
- P148** フィデウア
玉ネギとピーマンのソフリート (p.199) →
(p.201)
魚介のカルド (p.199) → (p.201)
- P155** バカラオのピルピル、アサリとともに
魚のカルド (p.200) → (p.202)
- P156** バカラオのビスカヤ風
鶏のカルド (p.198) → (p.200)
- P159** ピキージョのブランダーダ詰め
魚のカルド (p.199) → 魚のフュメ (p.201)
- P169** 揚げ卵のソジェル風
ソブラサーダ (p.187) → (p.188)
鶏のカルド (p.198) → (p.200)

謹んでお詫び申し上げますとともに、ここに訂正させていただきます。

