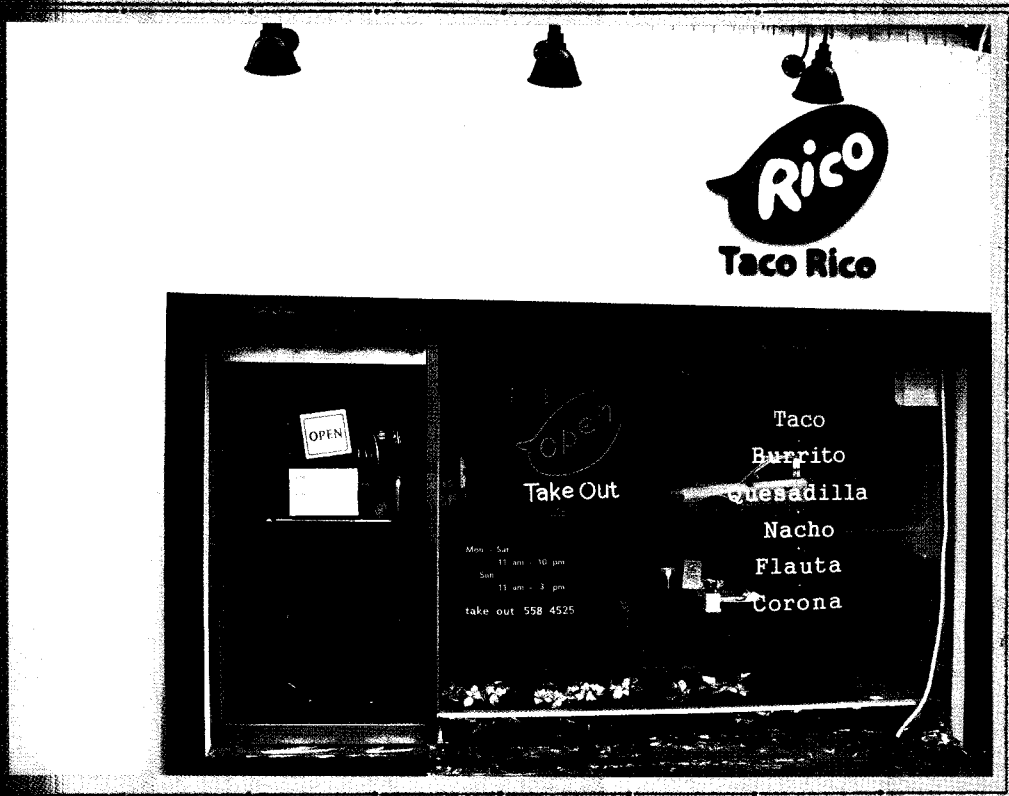


손수 만드는 멕시코 정통요리 타코리코

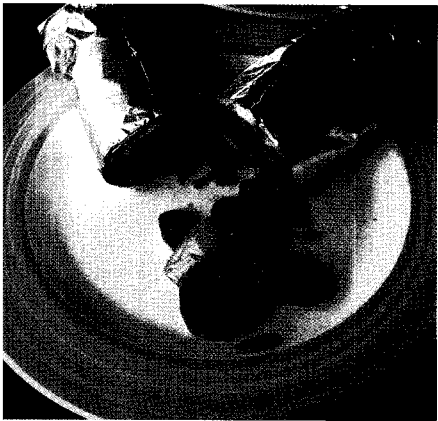
멕시코 요리. 예전에 지하철 3호선 녹사평역 근처 경리단길 앞 '타코'를 소개한 적이 있다. 이번에 찾은 강남역의 '타코리코'는 저렴한 가격에 진짜 멕시코인 요리사가 음식을 만드는 보다 정통에 가까운 멕시코 음식점이다.



조해인 기자



익히지 않은 야채맛이 그대로 살아있는 상큼한 맛을 내는 타코



다양한 야채와 닭고기 가슴살을 기름에 살짝 볶아 느끼함이 전혀 없는 담백한 브리또



깔끔하면서도 매콤한 칠리 퀘사디아

흔히 먹어본 멕시코 요리로는 패밀리 레스토랑의 퀘사디아
가 전부였는데, 곁들여 먹는 그린살사소스인 과까몰레, 토마토
소스, 사우어 크림 등 대부분의 음식점에서 죄다 통조림 원료
를 사용하다 보니 그 맛이 비슷비슷하여 특색이 없었다.

그러나 타코리코에서는 일절 '강통' 소스를 사용하지 않고
직접 소스를 만들고 있어서 맛이 독특하고 향이 살아있다. 또
르띠아까지 직접 옥수수를 갈아 만들어 쓴다고 하니 궁금하지
않을 수 없었다.

흔히들 멕시코 음식은 눈으로, 냄새로, 맛으로 느낀다고 한
다. 그만큼 다양한 재료와 소스로 맛을 내기 때문일 것이다.
타코리코의 정통 멕시코 음식에는 어떤 것이 있을까?

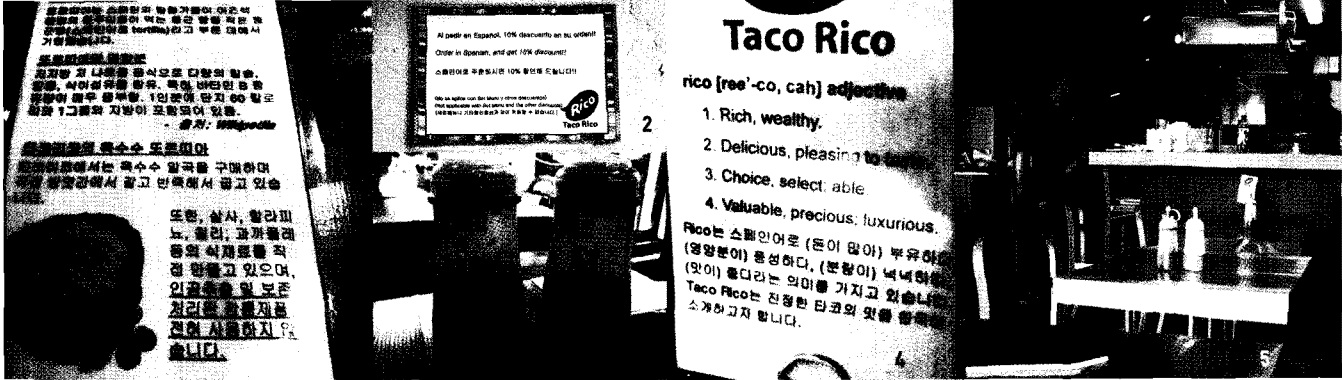
필자는 타코리코를 찾아 망설임 없이 닭고기 타코, 닭고기
브리또, 칠리 퀘사디아를 주문하고 음식을 기다렸다.

멕시코인들의 주식이자 간식인 '타코'

타코는 멕시코인들이 옥수수로 만든 전병 위에 다양한 야채,
토마토소스, 그린살사소스(왼쪽 첫번째 사진의 초록색소스)를
얹어 먹는 아주 보편적인 주식이자 간식이다. 먹기도 간편하거
니와 만들기도 간단하여 멕시코 사람들의 사랑을 받는 음식이
다.

타코리코의 타코는 노란 옥수수 전병 위에 양파, 고수 등 향
을 내는 채소와 토마토소스 등이 어우러진 위에 레몬즙을 뿌
려 손으로 감싸먹는다. 멕시코 사람들은 그냥 손으로 능숙하
게 감싸 입으로 베어물지만, 우리에게겐 다소 어려울 수 있어
종이 한 장을 깔아 싸먹을 수 있게 해주었다.

흰색, 초록, 빨강 등 색깔 있는 야채들이 식감을 자극하고
레몬즙까지 뿌려지니 새콤함이 입에 침을 고이게 한다. 담백
한 닭고기 가슴살에 양파의 알싸한 단맛과 고수의 향기가 더
해지고 레몬은 끝맛을 상큼하게 한다. 곁들여 먹는 구운 고추
는 매운맛이 약하며 구워서 그 맛과 향이 독특한데, 피망이나
파프리카처럼 과육이 두텁고 매운맛이 덜하다.



1. 직접 옥수수를 갈아 토르띠야를 만든다.
2. 스페인어로 주문시 10% 할인해 준다는 이색적인 안내문이 붙어져 있다.
3. 실사소스를
4. 리코(Rico)의 의미를 설명하는 안내문
5. 타코리코의 내부전경

타코를 한 입 베어 물었을 때의 느낌은 '시원함'이다. 타코리코를 갔던 주말 오후 유난히 봄같았던 날씨에 딱 어울리는 맛이였다. 타코는 익히지 않은 야채맛이 그대로 살아있는 상큼한 맛을 낸다. 양은 적어 간식으로 먹기 알맞지만 개인적으로 가장 추천하는 음식이다.

야채, 닭고기로 볶은 밥을 감싼 토르띠야, 브리또

두 번째로 나온 음식은 브리또. 밥과 콩, 닭고기, 양상추, 적양배추를 채썰어 볶은 뒤 토르띠야에 돌돌 말아먹는 음식이다. 브리또는 닭고기와 야채를 볶아 토르띠야에 감싼 우리네 김밥과 같은 모양새를 하고 있다. 타코 한 입을 에피타이저로 먹었다면 브리또는 주식이 되는 셈이다. 기름에 볶았음에도 전혀 느끼하지 않은데, 기름을 조금 썼기 때문이기도 하지만 다양한 야채와 기름기 하나 없는 닭고기 가슴살을 재료로 썼기 때문이다. 야채를 재빨리 볶아 아삭함이 살아있고 브리또 안에 수분이 없어 눅눅하지 않아 먹기가 편하다.

매콤한 칠리 퀘사디아

퀘사디아는 2장의 토르띠야 사이에 야채와 고기, 칠리소스를 바르고 치즈를 뿌려 오븐에 익힌 음식이다. 패밀리 레스토랑의 느끼함은 사라지고 깔끔하면서도 매콤하다. 치즈가 듬뿍 들어있어 칠리소스의 매운맛을 잡아준다.

다양한 작물의 원산지, 멕시코

글을 쓰며 알게 된 사실은 멕시코는 흰색, 붉은색, 푸른색 등 그 종류가 수십가지가 있는 옥수수를 비롯해 고추, 콩, 땅콩, 깨 등 곡물과 토마토, 호박, 송이버섯, 고구마, 감자, 아보카도, 바닐라, 초콜릿의 원료인 카카오, 담배, 고무, 면화 등 다양한 작물의 원산지라고 한다.

- 메뉴 : 치킨 타코 3,500원, 치킨 브리또 7,500원, 칠리 퀘사디아 7,000원
- 위치 : 지하철 2호선 강남역 7번 출구로 나와 직진, 파리바게트앞 골목으로 올라가 막다른 길에서 왼쪽으로 돌면 보임. 역삼 1동 818-8 용정빌딩
- 전화 : (02)588-4525