سيقان الجدي الصغيرة
مع ريزوتو الكينوا والبطاطس الأنديزية المقلية

Alejandro Carlos
TILCARA, JUJUY

المكوّنات

- ساقان من الجدي الصغير
- أعشاب من المنطقة
- بلورات ملح البحر من Península Valdés – بالكمأة **by Argentine Delights**
- نصف لتر من البيرة الداكنة
- 250 غ من الكينوا
- زيت زيتون بكر ممتاز (حسب الرغبة) **by Argentine Delights**
- بصلتان حمراوان
- 200 غ من جبن الماعز
- 300 غ من جبن البارميزان
- كأس من النبيذ الأبيض
- 500 غ من البطاطس الأنديزية الصغيرة بجميع أنواعها
- 40 غ من الزبدة
- 100 مل من القشدة

طريقة التحضير

ننقع سيقان الجدي في الأعشاب والبيرة الداكنة لمدة 30 دقيقة تقريبًا حتى تمتص النكهات والروائح. بعد مرور 30 دقيقة، نلفّها بورق الألمنيوم مع عصير التتبيل الخاص بها؛ ولكي لا نفقد السائل، نلفّها مرتين بورق الألمنيوم...

في هذه الأثناء يكون جمر الفحم/الحطب قد توهّج باللون الأحمر. وبعد لفّ السيقان نضعها وسط الجمر ونغطيها به قدر الإمكان. يستغرق الطهي من ساعتين ونصف إلى ثلاث ساعات تقريبًا، للحصول على النضج المثالي.

بعد وضع السيقان في الجمر، ننتقل إلى تحضير ريزوتو الكينوا.

أولًا، نغسل الكينوا جيدًا من 6 إلى 8 مرات، وذلك لإزالة مادة السابونين الموجودة فيها طبيعيًا.

نغلي الكينوا: لكل 250 غ من الكينوا نستخدم نصف لتر من الماء، ثم نطهوها لمدة 8 إلى 10 دقائق تقريبًا.

نضع زيت الزيتون البكر الممتاز في مقلاة ونقلّب البصل؛ وفورًا نضيف الزبدة والقشدة والكينوا، ونخلط كل شيء ونضيف كأسًا سخيًا من النبيذ الأبيض، وأخيرًا جبن الماعز والبارميزان.

بعد أن يجهز الريزوتو، نغسل البطاطس الصغيرة ونقطعها إلى شرائح رفيعة ثم نقليها؛ والنتيجة يجب أن تكون مثل وجبة خفيفة مقرمشة جدًا.

عندما تكون جميع المكونات جاهزة، نجمعها وننتقل إلى التقديم، لنعيش تجربة من النكهات العريقة.