

কিনোয়া রিসোটো ও ভাজা আন্দিজ আলুর সঙ্গে ছাগলছানার পা

Alejandro Carlos
TILCARA, JUJUY

উপকরণ

- ছাগলছানার দুটি পা
- স্থানীয় ভেষজ
- Península Valdés-এর সামুদ্রিক লবণের স্ফটিক –
ট্রাফলযুক্ত **by Argentine Delights**
- ½ লিটার ডার্ক বিয়ার
- ২৫০ গ্রাম কিনোয়া
- এক্সট্রা ভার্জিন অলিভ অয়েল (ইচ্ছামতো)
by Argentine Delights
- দুটি লাল পেঁয়াজ
- ২০০ গ্রাম ছাগলের দুধের পনির
- ৩০০ গ্রাম পারমেজান চিজ
- এক গ্লাস হোয়াইট ওয়াইন
- সব জাতের ৫০০ গ্রাম ছোট আন্দিজ আলু
- ৪০ গ্রাম মাখন
- ১০০ মিলি ক্রিম

প্রণালী

আমরা ছাগলছানার পা ভেষজ ও ডার্ক বিয়ারে প্রায় ৩০ মিনিট ম্যারিনেট করি, যাতে স্বাদ ও সুগন্ধ শুষে নিতে পারে। ৩০ মিনিট পর ম্যারিনেডের রসসহ অ্যালুমিনিয়াম ফয়েলে মুড়ে নিই; তরল যেন না হারায়, তাই ফয়েলে দুই স্তরে মুড়ি... এর মধ্যে কাঠকয়লা/কাঠের অঙ্গার লাল হয়ে জ্বলতে থাকবে। পা মোড়ানো হলে সেগুলো অঙ্গারের মাঝখানে রাখি এবং যতটা সম্ভব অঙ্গার দিয়ে ঢেকে দিই। আদর্শভাবে রান্নার জন্য সময় লাগবে প্রায় ২:৩০ থেকে ৩:০০ ঘণ্টা।

পা অঙ্গারে রাখার পর আমরা কিনোয়া রিসোটো তৈরি করি। প্রথমে কিনোয়া ৬ থেকে ৮ বার ভালো করে ধুয়ে নিই, যাতে এর স্বাভাবিক স্যাপোনিন দূর হয়।

কিনোয়া ফোটেই: ২৫০ গ্রাম কিনোয়ার জন্য ½ লিটার পানি নিই, তারপর প্রায় ৮ থেকে ১০ মিনিট রান্না করি। একটি প্যানে এক্সট্রা ভার্জিন অলিভ অয়েল দিয়ে পেঁয়াজ ভাজি; সঙ্গে সঙ্গে মাখন, ক্রিম ও কিনোয়া দিয়ে সব মিশিয়ে এক গ্লাস ভরা হোয়াইট ওয়াইন এবং শেষে ছাগলের দুধের পনির ও পারমেজান যোগ করি।

রিসোটো তৈরি হলে ছোট আলু ধুয়ে পাতলা টুকরো করে কেটে ভেজে নিই; ফলাফল হবে খাস্তা স্ল্যাকের মতো।

সব উপকরণ তৈরি হলে সেগুলো একসঙ্গে মিলিয়ে পরিবেশন সাজাই, প্রাচীন স্বাদের এক অভিজ্ঞতা উপভোগ করতে।