

שוקי גדי עם ריזוטו קינואה ותפוחי אדמה אנדיים מטוגנים

Alejandro Carlos
TILCARA, JUJUY

מצרכים

— שני שוקי גדי	— שני בצלים סגולים
— עשבי תיבול מקומיים	— 200 גרם גבינת עיזים
— גבישי מלח ים מ-Península Valdés – עם כמהין by Argentine Delights	— 300 גרם פרמזן
— ½ ליטר בירה כהה	— כוס יין לבן
— 250 גרם קינואה	— 500 גרם תפוחי אדמה אנדיים קטנים מכל הזנים
— שמן זית כתית מעולה (לפי הטעם) by Argentine Delights	— 40 גרם חמאה
	— 100 מ"ל שמנת

אופן ההכנה

מרתיחים את הקינואה: ל-250 גרם קינואה משתמשים ב-½ ליטר מים, ואז מבשלים כ-8 עד 10 דקות.
שמים במחבת שמן זית כתית מעולה ומקפצים את הבצל; מיד מוסיפים את החמאה, השמנת והקינואה, מערבבים הכול ומוסיפים כוס נדיבה של יין לבן, ולבסוף את גבינת העיזים והפרמזן.
כשהריזוטו מוכן, שוטפים את תפוחי האדמה הקטנים וחותכים אותם לפרוסות דקות כדי לטגן אותם; התוצאה צריכה להיות כמו חטיף, פריך מאוד.
כשכל המרכיבים מוכנים, מחברים אותם ועוברים להגשה, כדי לחוות טעמים עתיקים.

משרים את שוקי הגדי בעשבי תיבול ובבירה כהה כ-30 דקות, כדי שיספגו את הטעמים והניחוחות. אחרי 30 הדקות עוטפים אותם בנייר אלומיניום יחד עם נוזלי ההשריה; כדי לא לאבד את הנוזל, עוטפים בשתי שכבות של נייר אלומיניום...
בינתיים הגחלים מפחם/עץ כבר לווהטות. כשהשוקיים עטופים, מניחים אותם בתוך הגחלים ומכסים אותם בגחלים ככל האפשר. זמן הבישול הוא כשעתיים וחצי עד שלוש שעות, כדי להגיע לבישול המושלם.
לאחר שהשוקיים בגחלים, מכינים את ריזוטו הקינואה.
קודם כול, שוטפים היטב את הקינואה 6 עד 8 פעמים, כדי להסיר את הספונין שיש בה באופן טבעי.