# किनोआ रिसोट्टो और तले हुए एंडियन आलू के साथ बकरी के बच्चे की टांगें

*Alejandro Carlos*
TILCARA, JUJUY

## सामग्री

- बकरी के बच्चे की दो टांगें
- स्थानीय जड़ी-बूटियाँ
- Península Valdés के समुद्री नमक के क्रिस्टल – ट्रफ़ल वाले **by Argentine Delights**
- ½ लीटर डार्क बीयर
- 250 ग्राम किनोआ
- एक्स्ट्रा वर्जिन ऑलिव ऑयल (स्वादानुसार) **by Argentine Delights**
- दो लाल प्याज़
- 200 ग्राम बकरी के दूध का पनीर
- 300 ग्राम पार्मेज़ान चीज़
- एक गिलास व्हाइट वाइन
- हर किस्म के 500 ग्राम छोटे एंडियन आलू
- 40 ग्राम मक्खन
- 100 मिली क्रीम

## बनाने की विधि

हम बकरी के बच्चे की टांगों को जड़ी-बूटियों और डार्क बीयर में लगभग 30 मिनट तक मैरीनेट करते हैं, ताकि वे स्वाद और सुगंध सोख लें। 30 मिनट बाद, हम उन्हें मैरीनेड के रस के साथ एल्युमिनियम फ़ॉइल में लपेटते हैं; तरल न खोने के लिए फ़ॉइल की दोहरी परत बनाते हैं...

इस बीच कोयले/लकड़ी के अंगारे लाल दहक रहे होंगे। टांगें लपेटने के बाद हम उन्हें अंगारों के बीच रखते हैं और जितना हो सके अंगारों से ढक देते हैं। सही पकाव के लिए पकाने का समय लगभग 2:30 से 3:00 घंटे होगा।

टांगें अंगारों में रखने के बाद, हम किनोआ रिसोट्टो बनाते हैं।

सबसे पहले, हम किनोआ को 6 से 8 बार अच्छी तरह धोते हैं, ताकि उसमें प्राकृतिक रूप से मौजूद सैपोनिन निकल जाए।

हम किनोआ उबालते हैं: 250 ग्राम किनोआ के लिए ½ लीटर पानी लेते हैं, फिर लगभग 8 से 10 मिनट पकाते हैं।

एक पैन में एक्स्ट्रा वर्जिन ऑलिव ऑयल डालकर प्याज़ भूनते हैं; तुरंत मक्खन, क्रीम और किनोआ डालकर सब मिलाते हैं, फिर एक भरपूर गिलास व्हाइट वाइन और अंत में बकरी का पनीर और पार्मेज़ान डालते हैं।

रिसोट्टो तैयार होने पर, हम छोटे आलू धोकर पतली स्लाइस में काटते हैं और फिर तलते हैं; नतीजा एक कुरकुरे स्नैक जैसा होना चाहिए।

सारी सामग्री तैयार होने पर, हम उन्हें मिलाकर प्लेट सजाते हैं, ताकि प्राचीन स्वादों का अनुभव जी सकें।