

BETIS KAMBING MUDA DENGAN RISOTO KINOA DAN KENTANG ANDES GORENG

Alejandro Carlos
TILCARA, JUJUY

BAHAN - BAHAN

- Dua betis kambing muda
- Rempah-rempah setempat
- Kristal Garam Laut Península Valdés – dengan Truffle **by Argentine Delights**
- ½ liter bir hitam
- 250 g kinoa
- Minyak zaitun extra virgin (secukupnya) **by Argentine Delights**
- Dua bawang bombai merah
- 200 g keju kambing
- 300 g keju parmesan
- Segelas anggur putih
- 500 g kentang Andes kecil dari berbagai varietas
- 40 g mentega
- 100 ml krim kental

CARA MEMBUAT

Kami memarinasi betis kambing muda dengan rempah-rempah dan bir hitam selama sekitar 30 menit agar menyerap rasa dan aromanya. Setelah 30 menit, kami membungkusnya dengan kertas aluminium bersama cairan marinasinya; agar cairannya tidak hilang, kami membungkusnya dua lapis...

Sementara itu, bara arang/kayu sudah merah menyala. Setelah betis dibungkus, kami meletakkannya di tengah bara dan menutupinya dengan bara sebanyak mungkin. Waktu memasaknya sekitar 2.30 hingga 3.00 jam untuk mendapatkan kematangan yang ideal.

Setelah betis diletakkan di bara, kami membuat risoto kinoa.

Pertama, kami mencuci kinoa hingga bersih 6 sampai 8 kali untuk menghilangkan saponin yang terkandung secara alami.

Kami merebus kinoa: untuk 250 g kinoa kami menggunakan ½ liter air, lalu memasaknya sekitar 8 sampai 10 menit.

Kami menuang minyak zaitun extra virgin ke wajan, lalu menumis bawang; segera kami tambahkan mentega, krim, dan kinoa, mengaduk semuanya, menuang segelas penuh anggur putih, dan terakhir keju kambing serta parmesan.

Setelah risoto siap, kami mencuci kentang kecil dan mengirisnya tipis-tipis untuk digoreng; hasilnya harus seperti camilan yang sangat renyah.

Setelah semua bahan siap, kami menyatukannya dan beralih ke penataan di piring, untuk merasakan pengalaman cita rasa leluhur.

CASA

ARGENTINE DELIGHTS

argentinedelights.com

GUIA AD-GOURMET

ad-gourmet.ar