

STINCHETTI DI CAPRETTO CON RISOTTO DI QUINOA E PATATINE ANDINE FRITTE

Alejandro Carlos
TILCARA, JUJUY

INGREDIENTI

- Due stinchetti di capretto
- Erbe locali
- Cristalli di Sale Marino di Península Valdés
 - Tartufato **by Argentine Delights**
- ½ litro di birra scura
- 250 g di quinoa
- Olio extravergine d'oliva (a piacere)
by Argentine Delights
- Due cipolle rosse
- 200 g di formaggio di capra
- 300 g di parmigiano
- Un bicchiere di vino bianco
- 500 g di patatine andine di tutte le varietà
- 40 g di burro
- 100 ml di panna

PREPARAZIONE

Mariniamo gli stinchetti di capretto con erbe e birra scura per circa 30 minuti, perché possano assorbire sapori e aromi. Trascorsi i 30 minuti, li avvolgiamo nella carta stagnola insieme al loro liquido di marinatura; per non perdere il liquido, facciamo un doppio involucro di stagnola...

Nel frattempo, le braci di carbone/legna saranno già roventi. Una volta avvolti gli stinchetti, li mettiamo in mezzo alle braci e li copriamo il più possibile con le braci. Il tempo di cottura sarà di circa 2 ore e 30 – 3 ore, per ottenere la cottura ideale.

Una volta messi gli stinchetti nelle braci, prepariamo il risotto di quinoa.

Per prima cosa, laviamo bene la quinoa da 6 a 8 volte, per eliminare la saponina che contiene naturalmente.

Facciamo bollire la quinoa: per 250 g di quinoa usiamo ½ litro d'acqua, poi la cuociamo per circa 8-10 minuti.

In una padella mettiamo l'olio extravergine d'oliva e facciamo saltare la cipolla; subito dopo aggiungiamo il burro, la panna e la quinoa, mescoliamo tutto e aggiungiamo un bicchiere abbondante di vino bianco e, infine, il formaggio di capra e il parmigiano.

Con il risotto pronto, laviamo le patatine e le tagliamo a fettine sottili per poi friggerle; il risultato deve essere come uno snack, ben croccante.

Con tutti gli ingredienti pronti, li uniamo e passiamo all'impiattamento, per vivere un'esperienza di sapori ancestrali.

CASA

ARGENTINE DELIGHTS

argentinedelights.com

GUIA AD-GOURMET

ad-gourmet.ar