

子ヤギのすね肉 キヌアのリゾットとアンデス産小じゃがいものフライ添え

Alejandro Carlos
TILCARA, JUJUY

材料

- 子ヤギのすね肉 2本
- 地元のハーブ
- Península Valdés 産 トリュフ入り海塩クリスタル **by Argentine Delights**
- 黒ビール ½リットル
- キヌア 250g
- エクストラバージンオリーブオイル（お好みで） **by Argentine Delights**
- 紫玉ねぎ 2個
- ヤギのチーズ 200g
- パルメザンチーズ 300g
- 白ワイン グラス1杯
- さまざまな品種のアンデス産小じゃがいも 500g
- バター 40g
- 生クリーム 100ml

作り方

子ヤギのすね肉をハーブと黒ビールで約30分マリネし、風味と香りをしっかり染み込ませます。30分たったなら、マリネ液と一緒にアルミホイルで包みます。液体を逃さないよう、アルミホイルで二重に包みます...

その間に、炭／薪の熾火を真っ赤に熾しておきます。すね肉を包んだら熾火の中央に置き、できるだけ熾火で覆います。理想的な火の通りにするため、加熱時間はおよそ2時間30分～3時間です。

すね肉を熾火に入れたら、キヌアのリゾットを作ります。

まず、キヌアを6～8回よく洗い、もともと含まれているサポニンを取り除きます。

キヌアを茹でます。キヌア250gに対して水½リットルを使い、8～10分ほど煮ます。

フライパンにエクストラバージンオリーブオイルを入れ、玉ねぎを炒めます。すぐにバター、生クリーム、キヌアを加えて全体を混ぜ、白ワインをたっぷりグラス1杯注ぎ、最後にヤギのチーズとパルメザンチーズを加えます。

リゾットができたなら、小じゃがいもを洗って薄くスライスし、揚げます。スナックのようにカリッと仕上がるのが目安です。

すべての材料がそろったら、合わせて盛り付けへ。古来の味わいを体験してください。

CASA

ARGENTINE DELIGHTS

argentinedelights.com

GUIA AD-GOURMET

ad-gourmet.ar