

퀴노아 리소토와 안데스 감자튀김을 곁들인 새끼 염소 정강이

Alejandro Carlos
TILCARA, JUJUY

재료

- 새끼 염소 정강이 2개
- 지역 허브
- Península Valdés 트러플 바다 소금 크리스탈
by Argentine Delights
- 흑맥주 ½리터
- 퀴노아 250g
- 엑스트라 버진 올리브 오일 (기호에 따라)
by Argentine Delights
- 적양파 2개
- 염소 치즈 200g
- 파르메산 치즈 300g
- 화이트 와인 한 잔
- 다양한 품종의 안데스 작은 감자 500g
- 버터 40g
- 생크림 100ml

만드는 법

새끼 염소 정강이를 허브와 흑맥주에 약 30분간 재워 맛과 향이 배도록 합니다. 30분이 지나면 재운 즙과 함께 알루미늄 포일로 감쌉니다. 즙이 새지 않도록 포일로 두 번 감쌉니다...

그동안 숯/장작 불씨를 새빨강게 달궈 둡니다. 정강이를 감싼 뒤 불씨 한가운데에 놓고 최대한 불씨로 덮습니다. 이상적인 익힘을 위해 조리 시간은 약 2시간 30분에서 3시간입니다.

정강이를 불씨에 넣었다면 퀴노아 리소토를 만듭니다. 먼저 퀴노아를 6~8번 깨끗이 씻어 원래 들어 있는 사포닌을 제거합니다.

퀴노아를 끓입니다. 퀴노아 250g에 물 ½리터를 사용하고, 8~10분 정도 익힙니다.

팬에 엑스트라 버진 올리브 오일을 두르고 양파를 볶습니다. 바로 버터, 생크림, 퀴노아를 넣고 모두 섞은 뒤 화이트 와인을 넉넉히 한 잔 붓고, 마지막으로 염소 치즈와 파르메산 치즈를 넣습니다.

리소토가 완성되면 작은 감자를 씻어 얇게 썬 뒤 튀깁니다. 바삭한 스낵처럼 완성되어야 합니다.

모든 재료가 준비되면 함께 담아 플레이팅합니다. 오래된 전통의 맛을 경험해 보세요.

CASA

ARGENTINE DELIGHTS

argentinedelights.com

GUIA AD-GOURMET

ad-gourmet.ar