

PERNINHAS DE CABRITO COM RISOTO DE QUINOA E BATATINHAS ANDINAS FRITAS

Alejandro Carlos
TILCARA, JUJUY

INGREDIENTES

- Duas perninhas de cabrito
- Ervas da região
- Cristais de Sal Marinho de Península Valdés – Trufado **by Argentine Delights**
- ½ litro de cerveja preta
- 250 g de quinoa
- Azeite de oliva extravirgem (a gosto) **by Argentine Delights**
- Duas cebolas roxas
- 200 g de queijo de cabra
- 300 g de queijo parmesão
- Uma taça de vinho branco
- 500 g de batatinhas andinas de todas as variedades
- 40 g de manteiga
- 100 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Marinamos as perninhas de cabrito com ervas e cerveja preta por cerca de 30 minutos, para que absorvam os sabores e aromas. Passados os 30 minutos, vamos envolvê-las em papel-alumínio junto com o líquido da marinada; para não perder o líquido, fazemos uma embalagem dupla com papel-alumínio...

Enquanto isso, já teremos as brasas de carvão/lenha bem vivas. Assim que as perninhas estiverem embrulhadas, vamos colocá-las no meio das brasas e cobri-las com as brasas o máximo possível. O tempo de cozimento será de aproximadamente 2h30 a 3h00, para obter o ponto ideal.

Depois de colocar as perninhas nas brasas, preparamos o risoto de quinoa.

Em primeiro lugar, lavamos bem a quinoa de 6 a 8 vezes; isso é feito para retirar a saponina que ela tem naturalmente.

Fervemos a quinoa: para 250 g de quinoa usamos ½ litro de água e depois a cozinhamos por uns 8 a 10 minutos.

Colocamos azeite de oliva extravirgem em uma frigideira e refogamos a cebola; logo depois acrescentamos a manteiga, o creme de leite e a quinoa, misturamos tudo e adicionamos uma taça generosa de vinho branco e, por último, o queijo de cabra e o parmesão.

Com o risoto pronto, lavamos as batatinhas e as cortamos em lâminas finas para depois fritá-las; o resultado deve ficar como um snack, bem crocante.

Com todos os ingredientes prontos, juntamos tudo e passamos à montagem do prato, para viver uma experiência de sabores ancestrais.

CASA

ARGENTINE DELIGHTS

argentinedelights.com

GUIA AD-GOURMET

ad-gourmet.ar