

ГОЛЕНИ КОЗЛЁНКА С РИЗОТТО ИЗ КИНОА И ЖАРЕНЫМ АНДСКИМ КАРТОФЕЛЕМ

Alejandro Carlos
TILCARA, JUJUY

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Две голени козлёнка
- Местные травы
- Кристаллы морской соли Península Valdés – с трюфелем
by Argentine Delights
- ½ литра тёмного пива
- 250 г киноа
- Оливковое масло первого холодного отжима (по вкусу) **by Argentine Delights**
- Две красные луковицы
- 200 г козьего сыра
- 300 г пармезана
- Бокал белого вина
- 500 г мелкого андского картофеля разных сортов
- 40 г сливочного масла
- 100 мл сливок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Маринуем голени козлёнка с травами и тёмным пивом около 30 минут, чтобы они впитали вкусы и ароматы. Через 30 минут заворачиваем их в фольгу вместе с маринадом; чтобы не потерять жидкость, делаем двойной слой фольги...

Тем временем угли из древесного угля/дров уже раскалены докрасна. Когда голени завернуты, кладем их в самую середину углей и как можно плотнее засыпаем углями. Время приготовления — примерно от 2:30 до 3:00 часов, чтобы добиться идеальной готовности.

Положив голени в угли, приступаем к ризотто из киноа.

Сначала тщательно промываем киноа 6–8 раз, чтобы удалить сапонин, который она содержит от природы.

Доводим киноа до кипения: на 250 г киноа берём ½ литра воды, затем варим около 8–10 минут.

Наливаем на сковороду оливковое масло первого холодного отжима и обжариваем лук; сразу же добавляем сливочное масло, сливки и киноа, всё перемешиваем, вливаем щедрый бокал белого вина и, наконец, добавляем козий сыр и пармезан.

Когда ризотто готово, моем картофель и нарезаем его тонкими ломтиками, чтобы затем обжарить; он должен получиться как снек, очень хрустящим.

Когда все ингредиенты готовы, соединяем их и переходим к подаче, чтобы прожить опыт древних вкусов.

CASA

ARGENTINE DELIGHTS

argentinedelights.com

GUIA AD-GOURMET

ad-gourmet.ar