

KİNOA RİSOTTOSU VE KIZARMIŞ AND PATATESLERİYLE OĞLAK İNCİKLERİ

Alejandro Carlos
TILCARA, JUJUY

MALZEMELER

- İki oğlak inciği
- Yöresel otlar
- Península Valdés Deniz Tuzu Kristalleri – Trüflü **by Argentine Delights**
- ½ litre siyah bira
- 250 g kinoa
- Sızma zeytinyağı (isteğe göre) **by Argentine Delights**
- İki kırmızı soğan
- 200 g keçi peyniri
- 300 g parmesan peyniri
- Bir kadeh beyaz şarap
- Her çeşitten 500 g küçük And patatesi
- 40 g tereyağı
- 100 ml krema

HAZIRLANIŞI

Oğlak inciklerini otlar ve siyah birayla yaklaşık 30 dakika marine ediyoruz ki tatları ve aromaları emsinler. 30 dakika sonra, marine suyuyla birlikte alüminyum folyoya sarıyoruz; sıvıyı kaybetmemek için folyoyu çift kat yapıyoruz...

Bu arada kömür/odun közleri kıpkırmızı olmuş olacak. İncikler sarıldıktan sonra onları közlerin ortasına koyuyor ve olabildiğince közle örtüyoruz. İdeal pişme için pişirme süresi yaklaşık 2:30 ila 3:00 saattir.

İncikleri közlere yerleştirdikten sonra kinoa risottosunu hazırlıyoruz.

Önce kinoayı 6 ila 8 kez iyice yıkıyoruz; bu, doğal olarak içerdiği saponini gidermek içindir.

Kinoayı kaynatıyoruz: 250 g kinoa için ½ litre su kullanıyor, ardından yaklaşık 8 ila 10 dakika pişiriyoruz.

Bir tavaya sızma zeytinyağı koyup soğanı soteliyoruz; hemen ardından tereyağı, krema ve kinoayı ekliyor, hepsini karıştırıp cömert bir kadeh beyaz şarap ve son olarak keçi peyniri ile parmesanı ilave ediyoruz.

Risotto hazır olunca küçük patatesleri yıkayıp ince dilimler hâlinde kesiyor ve kızartıyoruz; sonuç, çıtır çıtır bir atıştırmalık gibi olmalı.

Tüm malzemeler hazır olduğunda onları bir araya getirip tabağa yerleştiriyoruz; böylece kadim lezzetlerden oluşan bir deneyim yaşıyoruz.