

BẮP CHÂN DÊ CON VỚI RISOTTO DIÊM MẠCH VÀ KHOAI TÂY ANDES CHIÊN

Alejandro Carlos
TILCARA, JUJUY

NGUYÊN LIỆU

- Hai bắp chân dê con
- Rau thơm địa phương
- Tinh thể Muối Biển Península Valdés – vị Nấm Truffle **by Argentine Delights**
- ½ lít bia đen
- 250 g hạt diêm mạch (quinoa)
- Dầu ô liu nguyên chất (tùy ý) **by Argentine Delights**
- Hai củ hành tím
- 200 g phô mai dê
- 300 g phô mai Parmesan
- Một ly rượu vang trắng
- 500 g khoai tây nhỏ Andes đủ loại
- 40 g bơ
- 100 ml kem tươi

CÁCH LÀM

Chúng tôi ướp bắp chân dê con với rau thơm và bia đen trong khoảng 30 phút để thịt thấm hương vị. Sau 30 phút, gói chúng trong giấy bạc cùng với nước ướp; để không mất nước, chúng tôi gói hai lớp giấy bạc...

Trong lúc đó, than củi/gỗ đã cháy đỏ rực. Khi bắp chân đã được gói, đặt chúng vào giữa than hồng và phủ than lên càng nhiều càng tốt. Thời gian nấu khoảng 2 giờ 30 phút đến 3 giờ để đạt độ chín lý tưởng.

Sau khi đặt bắp chân vào than, chúng tôi bắt đầu làm risotto diêm mạch.

Trước tiên, vo kỹ hạt diêm mạch từ 6 đến 8 lần để loại bỏ saponin vốn có tự nhiên.

Đun sôi diêm mạch: với 250 g diêm mạch dùng ½ lít nước, sau đó nấu khoảng 8 đến 10 phút.

Cho dầu ô liu nguyên chất vào chảo rồi xào hành; ngay sau đó thêm bơ, kem tươi và diêm mạch, trộn đều, rót một ly đầy rượu vang trắng và cuối cùng là phô mai dê cùng phô mai Parmesan.

Khi risotto đã xong, rửa khoai tây nhỏ, thái lát mỏng rồi chiên; thành phẩm phải giòn rụm như một món ăn vặt.

Khi mọi nguyên liệu đã sẵn sàng, kết hợp chúng lại và bày ra đĩa, để trải nghiệm những hương vị cổ xưa.

CASA

ARGENTINE DELIGHTS

argentinedelights.com

GUIA AD-GOURMET

ad-gourmet.ar