

小山羊腿 配藜麦烩饭与炸安第斯小土豆

Alejandro Carlos
TILCARA, JUJUY

食材

- 小山羊腿 两只
- 当地香草
- Península Valdés 松露海盐结晶
by Argentine Delights
- 黑啤酒 半升
- 藜麦 250 克
- 特级初榨橄榄油 (适量)
by Argentine Delights
- 紫洋葱 两个
- 山羊奶酪 200 克
- 帕尔马干酪 300 克
- 白葡萄酒 一杯
- 各品种安第斯小土豆 500 克
- 黄油 40 克
- 淡奶油 100 毫升

做法

我们用香草和黑啤酒腌制小山羊腿约 30 分钟，让其充分吸收味道与香气。30 分钟后，连同腌汁一起用锡纸包好；为了不让汁液流失，再用锡纸包上第二层.....

与此同时，木炭/木柴的炭火已经烧得通红。羊腿包好后，放在炭火中央，并尽量用炭火将其覆盖。烹制时间约为 2 小时 30 分钟至 3 小时，以达到理想的熟度。

羊腿放入炭火后，我们开始制作藜麦烩饭。

首先，将藜麦彻底清洗 6 到 8 次，以去除其天然含有的皂苷。

将藜麦煮沸：250 克藜麦用半升水，然后煮约 8 到 10 分钟。

在平底锅中倒入特级初榨橄榄油，翻炒洋葱；随即加入黄油、淡奶油和藜麦，全部拌匀，倒入满满一杯白葡萄酒，最后加入山羊奶酪和帕尔马干酪。

烩饭做好后，将小土豆洗净，切成薄片后油炸；成品应当像零食一样，十分酥脆。

所有食材准备就绪后，将它们组合在一起并开始摆盘，体验一场古老风味之旅。