

GARRONCITOS DE CABRITO CON RISOTTO DE QUINUA / QUINOA Y PAPINES FRITOS

Alejandro Carlos
TILCARA, JUJUY

INGREDIENTES

- Dos garroncitos de cabrito
- Hierbas de la zona
- Los Cristales de Sal Marina de Península Valdés – Trufada **by Argentine Delights**
- ½ litro de cerveza negra
- 250 gr. de quinua/quinoa
- Aceite de oliva virgen extra (a voluntad) **by Argentine Delights**
- Dos cebollas moradas
- 200 gr. de queso de cabra
- 300 gr. de queso parmesano
- Una copa de vino blanco
- 500 gr. de papines Andinos de todas las variedades
- 40 gr. de manteca
- 100 ml de crema de leche

PREPARACIÓN

Maceramos los garroncitos de cabrito con hierbas y cerveza negra, por aproximadamente 30 minutos para que estos puedan absorber los sabores y aromas, pasado los 30 minutos, vamos a envolverlos con papel aluminio junto con su respectivo jugo de maceración, para no perder el líquido vamos a hacer un doble envoltorio con papel aluminio...

Mientras tanto ya tendremos las brasas de carbón/madera al rojo vivo, una vez que tengamos los garroncitos envueltos los vamos a poner en medio de las brasas y vamos a cubrirlos lo más que podamos con las brasas. El tiempo de cocción será de 2:30 a 3:00 horas aproximadamente, esto para obtener la cocción ideal.

Una vez que colocamos los garroncitos en las brasas, procedemos a realizar el risotto de quinua.

En primer lugar, lavaremos bien la quinua/quinoa de 6 a 8 veces, esto se realiza para sacarle la saponina que trae originalmente.

Hacemos hervir la quinua/quinoa, para 250 gr de quinua vamos a usar ½ litro de agua, luego se cocinará por unos 8 a 10 minutos.

Vamos a colocar en una sartén Aceite de oliva Virgen Extra, a continuación, saltearemos la cebolla, inmediatamente vamos a agregar, la manteca, la crema de leche, quinua/quinoa, procedemos a mezclarlo todo y agregamos el vino blanco de una copa generosa, por último, el queso de cabra y queso parmesano.

Ya teniendo el risotto vamos a lavar los papines y procedemos a cortarlos en láminas finas para luego freírlos, como resultado nos deberían quedar como un snack, bien crocantes.

Ya teniendo todos los ingredientes listos, procedemos a incorporarlos y pasamos al emplatado, para vivir una experiencia de sabores Ancestrales.

CASA

ARGENTINE DELIGHTS

argentinedelights.com

GUIA AD-GOURMET

ad-gourmet.ar