

프랑스식 '오리다리 파스타'



오늘의 장소는 인천광역시입니다.



약속이나 한 듯이 유독 사람들이 몰리는 이곳!

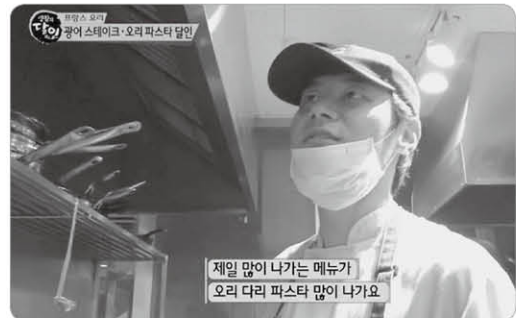


바빠서 인사도 못 할 지경의 주방
손님들에게 내어줄 요리가 실 새 없이 만들어지고 있었는데요.



미식의 고장 프랑스 요리들의 향연에 정신이 혼미
해질 지경입니다.

그런 이곳의 핵심 요리는 손님들의 사랑을 독차
지하고 있다는 '오리다리 파스타'입니다.



SBS <생활의 달인>
2020.4.20 방영



손님 파스타만 먹으면 맛있할 수도 있는데, 오리 다리와 같이 먹으니까 식감도 살아나고 더 맛있는 것 같아요.



손님 실제로 프렌치 가정식을 먹는 느낌이에요.



손님 아주 엑셀런트 해요 맛이 아주 괜찮아요.

이쯤 되면 오리다리 파스타의 조리법이 궁금해 집니다.



가장 먼저 등장하는 비법재료는 바로 “보리”입니다.



콜레스테롤을 잡아준다는 보리를 흰자 머랭에 넣어주고,



여기에 오리의 잡내를 더욱 확실하게 잡아 줄 허브 타임과 소금을 넣어 잘 섞어줍니다.



이 반죽에 오리다리를 넣어 고루 발라지도록 잘 코팅해줍니다.

이때 사용하는 오리다리는 당일 바로 도축해 가장 신선한 상태의 고기를 사용하는 것이 포인트라고 합니다.

오리고기의 고소함에 달걀흰자와 보리의 고소함까지 추가시키는 극강 고소미 레시피~!



오븐에 구워주면 머랭이 익으면서 보리랑 머랭이 섞이면서 고소한 맛이 조금 더 잘 배게됩니다.



반죽이 노릇하게 익으면 오븐에서 꺼내주는데요, 오리고기의 겉이 촉촉하게 변했습니다.



하지만! 겉은 익은 것처럼 보이지만 속은 아직 안 익었습니다.

그렇기에 여기서 나오는 또 하나의 비법!



이번에는 오리다리 숙성에 쓰일 또다른 재료 잘 익은 '토마토'입니다.



잘 익은 토마토를 잘게 다져서 체에 5~6시간 정도 그대로 두면 순수 물이 떨어지게 됩니다. 그물 자체가 토마토 워터, 즉 토마토 농축 물입니다.

양식조리과정에서 종종 등장하는 토마토 워터 만드는 방식이 다소 번거롭고 오래 걸리긴 하지만 다른재료의 감칠맛을 돌아주기엔 이만한 재료가 없다고 합니다.



토마토는즙이 잘~ 빠지도록 최대한 잘게 다져준 후 면포위에서 즙과 과육을 분리하는 작업을 하게 됩니다.

이때 중요한 또 하나의 재료! 소금입니다.



소금을 덮어주면 간도 맞춰주고, 염분 때문에 삼투압 작용을 해서 토마토 물이 좀 더 잘 빠집니다.



기다림은 다소 지루하지만



토마토진액 한방울 한방울이 모여 요리의 맛을 업그레이드 해줍니다.



어느정도 모인 토마토진액은 얼마 후 토마토과육은 위로 뜨고 투명한 물만 분리되는 토마토워터로 재탄생됩니다.

분리된 과육은 건져내고

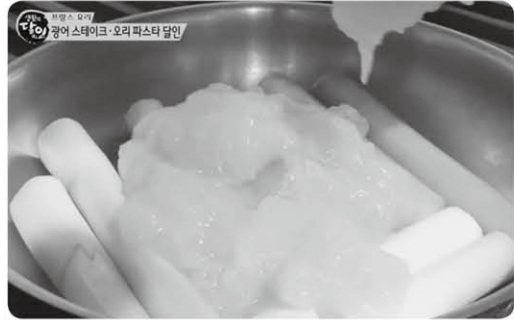
순수 토마토워터만 오리다리요리에 사용됩니다.



그 사이 주방 한켠에선 오리뼈육수가 준비되고 있습니다. 오리뼈 재료는 건져내고



완성된 오리뼈육수는 계속 저어주며 이렇게 젤라틴화 될 때까지 식혀줍니다.



그리고 대파의 흰부분만 모아둔 후라이팬 위에 오리뼈육수를 넣고 강한 불에 끓여줍니다. 대파의 향긋함과 묵직한 오리뼈육수가 만나니 그 향이 굉장합니다.



대파의 맛과 향이 오리뼈육수와 농축되도록 흐물 흐물 해질때까지 함께 조리줍니다.



그리고 이 재료들을 오븐에서 한번 구워진 오리다리위로 부워주는데요,

여기서 하나 더



미리 만들어준 토마토워터를 첨가해주면 오리다리 숙성준비 끝~

달달하고 향긋한 대파와 토마토의 상큼함이 만나 오리고기를 더욱 맛있게 만들어줄 예정입니다.



이렇게 하루동안 숙성시간을 거친 오리다리는 한눈에 보기만 해도 부드러워 보입니다.



아들아들 부드러워진 오리다리는 달군 후라이팬 위로 올라가 드디어 손님상의 올라갈 준비를 합니다.

그런데! 아직 마지막 단계가 남아있습니다.



바로 레드와인입니다.



조금이라도 남아있을 수 있는 오리잡내를 잡기 위해 레드와인에 불을 붙여 한번 더 날려줍니다.



이제 드디어 준비된 파스타소스위에 잡내를 완벽하게 제거한 오리다리를 얹어주면



일단 맛보면 절로 고개가 끄덕여 진다는 최고의 메뉴 '오리다리 파스타' 완성입니다.