

Achuras a la parrilla con chimichurri y salsa criolla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mollejas: 1/2 k

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Riñones de ternera: 1 Unidades

Ubres de vaca: 1/2 k

Chorizos de cerdo: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Chorizos mezcla de vaca y cerdo: 2 Unidades

Chinchulines de cordero: 1/2 k

Chimichurri

Perejil picado: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

AjÍ molido: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo picado: 1/2 Cantidad necesaria

Vinagre de vino: 2 cdas.

Salsa criolla

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil picado: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomates: 2 Unidades

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Macere con *vinagre* el riñón durante toda una noche.
- Filetee las ubres de vaca, las mollejas y el riñón.
- Condimente con sal, pimienta y aceite de oliva.

Chimichurri

- Mezcle en un recipiente todos los ingredientes.

Salsa criolla

- Pele la *cebolla* y corte en *brunoise*.
- Pele y retire la pulpa de los tomates y corte en *brunoise*.
- Corte el *morrón* en *brunoise*.
- Mezcle los ingredientes en un recipiente junto con el *perejil* picado y condimente con sal, pimienta y aceite de oliva.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine el chinchulín de ambos lados junto con los chorizos
- Retire los chinchulines y termine la cocción de los chorizos en el horno.
- En un grill caliente selle el riñón, las ubres y las mollejas de ambos lados.

Presentación

- Sirva en una fuente las **achuras** junto con el chimichurri y la salsa criolla.
- Acompañe con un Pinot noir, Syrah joven, Malbec reserva o un Cabernet sauvignon joven

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/achuras-a-la-parrilla-con-chimichurri-y-salsa-criolla>