

# Asado con ensaladas y morrones rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Riñones:** 2 Unidades

**Chorizo de cerdo:** 4 Unidad

**Mollejas de ternera:** 4 Unidades

**Vacío de ternera:** 2 k

**Morcillas:** 4 Unidades

**Chinchulines de cordero:** 500 k

## Ensaladas

**Papas:** 4 Unidades

**Mayonesa:** A gusto

**Lechuga:** 1 Planta

**Cebolla:** 1 Unidad

**Tomates:** 2 Unidades

**Huevos duros:** 2 Unidades

## Morrones rellenos

**Huevos:** 4 Unidades

**Queso Parmesano Rallado:** A gusto

**Morrones rojos:** 2 Unidades

## Salsa bechamel

**Manteca:** 20 g

**Leche:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Harina:** 20 grs.

## Preparación de la Receta

- Coloque en la parrilla los chorizos junto con los chinchulines, mollejas y riñones, sazónelos con sal, luego agregue las morcillas y cocínelas solo hasta que estén calientes, incorpore el vacío y sazónelo con sal.

## Ensaladas

- Pele y corte las papas en cubitos. En una olla con abundante agua con sal cocine las papas hasta que estén tiernas pero firmes.
- Terminada la cocción de las papas cuélelas y colóquelas en una fuente, incorpore los huevos duros y sazone con *mayonesa* a gusto.
- Corte los tomates al medio y luego en finas medias rodajas.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Corte con las manos las hojas de *lechuga* y colóquelas en un bowl, agregue los tomates y la *cebolla*. Al momento de servir sazone con sal, aceite y *vinagre* a gusto.

## Salsa bechamel

- Coloque una olla al fuego y funda la *manteca*, una vez que comience a dorarse incorpore la *harina* y la leche, mezcle continuamente con una cuchara de madera y una vez que rompa hervor cocine durante un minuto mas, luego retire del fuego.

## Morrones rellenos

- Quite el pedúnculo de los morrones y ábralos al medio, retire las semillas y nervaduras.

## Armado

- Cocine los morrones sobre las brasas hasta que comiencen a ablandarse, logrado este punto retírelos y rellénelos con la salsa bechamel, acomódelos nuevamente sobre la parrilla, coloque sobre cada uno un *huevo* crudo y cúbralos con abundante queso rallado, cocínelos hasta que el que se funda.

## Presentación

- Sirva en una tabla las *achuras* y el vacío.
- Acompañe con las ensaladas de *lechuga* y papas y los morrones rellenos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/asado-con-ensaladas-y-morrones-rellenos>