Ensalada de Espinaca y Mollejas

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Arándanos frescos: 50 Gramos
Hojas de espinaca: 200 Gramos
Queso feta: 50 Gramos
Aceite De Oliva: c/n
Coliflor: 1/2 unidad
Manteca: c/n
Sal: c/n

Mollejas

Diente de ajo: 1 unidad
Laurel: 1 Hoja
Mollejas: 500 Gramos
Semolin: c/n
Manteca: c/n
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Pangrattato

Aceite De Oliva: 2 cdas
Diente de ajo: 1 unidad
Pan de campo del día anterior: 300 Gramos
Sal: c/n
Almendras: 50 Gramos
Manteca: 1 cda
Perejil picado: 2 cdas

Vinagreta

Aceite De Oliva: 4 cdas
Aceto balsámico: 2 cdas
Miel: 1 cda
Arándanos Secos: 2 cdas

Preparación de la Receta

Mollejas

- Cocinar las mollejas enteras en agua con sal, hojas de *laurel* y diente de *ajo* durante 40 minutos.
- Retirar del agua, y llevar a heladera con peso por encima.

Pangratatto

- Retirar la corteza del pan y llevar en trozos al horno por 15 minutos con almendras, *manteca*, aceite de oliva, sal y un diente de *ajo*.
- Procesar (no muy fino), mezclar con *perejil* picado y reservar.
- Cortar el *coliflor* en trozos pequeños y *saltear* e sartén con *manteca* y aceite de oliva hasta *dorar*.

Vinagreta

- En un bowl mezclar aceto balsámico, miel e ir agregando aceite deoliva.
- Añadir *arándanos* secos y reservar.

Armado

- Retirar la grasa y filetear las mollejas prensadas, cocidas y frías.
- Pasar por *semolín* y *dorar* en sartén por ambos lados con *manteca* y aceite deoliva.
- Secar en papel absorbente y salar.
- En la base de la ensaladera colocar las hojas de **espinaca**, agregar el *coliflor* dorado, *arándanos* frescos, pangratatto y por encima mollejas crocantes.
- Terminar con la vinagreta y queso feta rallado fino.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-espinaca-y-mollejas