Ensalada de lengua de ternera



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Lenguas de ternera: 2 Unidades
Tomillo: A gusto
Aceto balsámico: 30 cc
Cebolla Morada: 1 Unidades
Clavos De Olor: 2 Unidades
Vino Blanco: 100 cc
Laurel: 2 Hojas
Apio: 2 Ramas
Zanahoria: 1 Unidad
Romero: A gusto

Ensalada

Aceto balsámico: 1 cdita.
Hojas de apio: 50 g
Hojas de Perejil: 50 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de trufas: ½ cdita.
Lechuga crespa: 50 g

Guarnición

Huevos: 2 Unidades

Varios

Alcaparras: 30 g

Vinagreta

Cebolla: ½ Unidad
Pimiento verde: ¼ Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Aceto balsámico: 1 cda.
Pimiento rojo: ½ Unidad
Manzana verde: ½ Unidad
Aceitunas negras: 100 g
Aceite de trufas: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 100 cc

Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte la *zanahoria* y el *apio* en trozos.
- En una *cacerola* cocine la lengua con agua el clavo, la *cebolla*, la *zanahoria*, el *apio*, el vino, el aceto y las hierbas.
- Cocine durante 1 1/2 hora aproximadamente.
- Retire la lengua del caldo, deje entibiar y elimine la piel.
- Corte en rebanadas finas

Vinagreta

- Pique finamente la échalote, la *cebolla* y el *perejil*.
- Elimine las nervaduras y semillas de los pimientos y corte en cubos pequeños.
- Descaroce las aceitunas y corte en cubos pequeños.
- Pele la *manzana*, elimine las semillas y corte en cubos pequeños.
- En un bowl mezcle la échalote, la *cebolla*, los pimientos, las aceitunas y la *manzana*.
- Condimente con sal, pimienta, aceite de oliva, aceite de trufa, el aceto balsámico y el *perejil*.

Ensalada

- En un bowl mezcle las hojas de *perejil*, de *apio* y de *lechuga*.
- En un bowl aparte mezcle el aceite de oliva, el aceite de trufa, el aceto balsámico, sal y pimienta.
- Condimente la ensalada con esta preparación.

Guarnición

- Cocine los huevos en agua durante 13 minutos.
- Deje enfriar, pele y corte en octavos.

Presentación

- Acomode las rebanadas de lengua en el centro de un plato dándole volumen.
- Rocíe la lengua y los bordes del plato con la vinagreta y *alcaparras*.
- Cubra la lengua con la ensalada.
- Sirva los huevos duros a los costados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-lengua-de-ternera