

# Ensalada de lenguas de cordero confitadas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Romero fresco:** Paquete

**Tomillo:** Paquete

**Papas:** 1 k

**Lechuga baby:** 2 Plantas

**Pimienta Negra en grano:** 1 cda.

**Lenguas de cordero:** 2 Unidades

**Perejil:** 10 g

**Aceite De Maíz:** 2 Ml.

**Sal gruesa:** 1 cda.

**Remolacha:** 1 k

**Alcaparras:** 10 g

**Laurel:** 4 Hojas

**Ajo:** 2 Cabezas

**Radicheta:** 2 Paquetes

**Cebollas perla:** 2 Unidades

## Vinagreta

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Pimienta:** A gusto

**Aceite de trufas:** 1 cda.

**Limon:** 1/2 Unidad

## Preparación de la Receta

- Corte las cabezas de *ajo* a la mitad transversalmente.
- En una *cacerola* disponga el aceite, las lenguas, el *ajo*, el *tomillo*, el *laurel*, la pimienta.
- Cocine a fuego muy bajo durante 2 horas sin que hierva.
- Retire las lenguas del aceite y pase por un *tamiz*.
- Reserve las lenguas que no utilice en el aceite filtrado.
- Pele las papas y corte en cubos regulares.
- Cocine en abundante agua hirviendo salada
- Enfríe en agua helada y cuele.
- Cocine las remolachas en abundante agua hirviendo.
- Pele y corte en cubos regulares.
- Corte las cebollas en pluma.

- Hidrate las hojas de *perejil* en agua helada.
- Pele 4 lenguas, elimine los excesos de grasa y filetee.
- En un bowl mezcle, la *cebolla*, la *remolacha*, las *alcaparras*, el *perejil*.
- Aderece con un poco de la vinagreta.
- En un bowl aparte mezcle las lechugas con la *radicheta* y aderece con la vinagreta.

## Vinagreta

- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle el *jugo* de *limón*, la pimienta, la sal y los aceites.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva un poco de ensalada, encima las lenguas, finalmente las lechugas y *radicheta*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-lenguas-de-cordero-confitadas>