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