

# Ensalada de mollejas doradas y calamaretos con emulsión de verdeo



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Molleja blanqueada:** 1 Unidad

**Sal:** A gusto

**Hoja de roble:** A gusto

**Escarola fina:** A gusto

**Hongos Portobellos grandes:** 4 Unidades

**Calamarete:** 6 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Lechuga mantecosa:** A gusto

## Emulsión de verdeo

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Sal:** A gusto

**Huevo:** 1 Unidad

**Aceite de girasol:** 200 cc

**Vinagre:** 1 cda.

**Leche:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Varios

**Aceite verde:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Corte la *molleja* en laminas de 1cm de espesor aproximadamente.
- Corte los portobellos en cuartos.
- Separe los calamaretos en cuerpo y tentáculos limpie y pele

## Emulsión de verdeo

- Corte la *cebolla* de verdeo en medias rodajas.

- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla* de verdeo durante 5 minutos condimentada con sal.
- Coloque en un mixer la mitad de la *cebolla* de verdeo cocida junto con el *huevo* el *vinagre*, la sal y el aceite.
- Procese hasta obtener una *mayonesa*.
- Aligere con leche y mezcle
- Agregue el resto de *cebolla* de verdeo
- Mezcle.

## Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, dore la *molleja* por ambos lados
- Condimente con sal.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle los calamaretos 4 minutos aproximadamente
- Condimente con sal.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee los portobellos de 2 a 4 minutos aproximadamente
- Condimente con sal.
- Coloque en un bowl las hojas de *lechuga* y aderece con la emulsión de verdeo.

## Presentación

- Sirva en un plato las lechugas aderezadas con la emulsión de verdeo junto con las mollejas, los portobellos y los calamaretos salteados
- Decore con aceite verde y la emulsión.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-mollejas-doradas-y-calamaretos-con-emulsion-de-verdeo>