

Ensalada de mollejas y papas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta: 50 g

Agua: Cantidad necesaria

Harina: 400 grs.

Laurel: 2 Hojas

Vinagre de vino: 50 g

Huevo duro: 1 Unidad

Cebolla de verdeo: 200 grs.

Perejil: 1 cda.

Echalotes: 2 Unidades

Leche: 1 L

Vino Blanco: 1 Vaso

Alcaparras: 25 g

Limon: 1 Unidad

Aceitunas negras: 50 g

Mollejas: 300 g

Aceite: Cantidad necesaria

Papines: 200 g

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* llevar a hervor la leche, el agua, el *laurel*, la pimienta y cocinar las mollejas por 2 minutos, colar, y dejar enfriar entre dos placas para prensar.
- Cortarlas en láminas, pasarlas por *harina* y *dorar* en un sartén con aceite de oliva. Retirarlas, en el mismo sartén *saltear* la *cebolla* de verdeo finamente picada, desglasar con vino blanco y *jugo* de *limón*. Dejar reducir hasta obtener consistencia de salsa.

Para la guarnición :

- Mezclar en un bowl los papines hervidos, aceite de oliva, *vinagre* de vino, sal, pimienta, *alcaparras*, aceitunas negras descarozadas, *mostaza* antigua, echallote fileteado, *perejil* picado y el *huevo* duro rallado.

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