

Ensalada tibia de mollejas de ternera

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mollejas de ternera: 300 g

Granada: 1 Unidad

Echalotte: 1 Unidad

Manteca: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Harina: 3 cdas.

Decoración

Manzana verde: 1 Unidad

Azucar: 2 cdas.

Ensalada

Rúcula: 50 g

Hojas verdes: 50 g

Salsa

Aceto balsámico: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Oporto: 50 cc

Azucar: 1 cda.

Vinagreta

Cebolla: Unidad

Albahaca: 3 Hojas

Ajo: 1 Diente

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Vinagre de Vino Blanco: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele y pique el *echalotte*.

- Corte la granada en mitades y exprima el *jugo*
- Utilice la mitad y reserve el resto para la vinagreta.
- Condimente las mollejas con sal, pimienta y azúcar.
- En una sartén caliente con dos cucharadas de *manteca* cocine las mollejas previamente enharinadas.
- De vuelta las mollejas y añada la *echalotte* picada.
- Añada el *jugo* de la granada y deje cocinar un minuto más.
- Retire las mollejas y reserve el *jugo* de cocción

Salsa

- En la misma sartén donde cocinó las mollejas añada el aceto balsámico, el *oportó* y deje evaporar el alcohol.
- Condimente con sal, pimienta y azúcar.

Vinagreta

- Pele y pique la *cebolla*.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pique las hojas de *albahaca*.
- Coloque en un bowl el *ajo*, la *cebolla* y las hojas de *albahaca* picadas.
- Agregue aceite, *mostaza* de dijón, *vinagre* de vino blanco y bata hasta emulsionar.
- Añada el *jugo* de granada reservado junto con una cucharada de los granos.

Ensalada

- Corte con las manos las hojas verdes y coloque dentro del bowl con la vinagreta.

Decoración

- Corte la *manzana* en rebanadas finas.
- Coloque el azúcar en un bowl y pase las rebanadas de *manzana* por el azúcar.
- Coloque las manzanas en un molde para horno y cocine hasta que queden crocantes.
- Retire y reserve.

Presentación

- Coloque las mollejas en el centro del plato, encima las hojas verdes con la vinagreta, rocíe con la salsa y decore con las manzanas crocantes

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