

Ensalada tibia de mollejas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada

Avellanas: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: 10 cdas.

Brotes de alfalfa: 1/2 Taza

Espinaca cruda: 1/2 Taza

Rúcula: 1 1/2 Taza

Brotes de rábano: 1/2 Taza

Berro: 1/2 Tazas

Ciboulette: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Jugo de mandarinas: 2 Taza

Ralladura de mandarina: 1 Unidad

Focaccia

Agua tibia: 150 cc

Yema: 1 Unidad

Levadura: 9 grs.

Azucar: 1 cdita.

Harina de trigo: 300 grs.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Mollejas

Leche: 1 L

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Molleja: 1 Unidad

Pimienta en grano: 1 cdita.

Laurel: 1 Hoja

Tomillo: 1 Rama

Relleno

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Panceta ahumada: 150 g

Avellanas tostadas: 1/2 Taza

Varios

Ciboulette: 1 cda.

Ralladura de mandarina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Focaccia

- Espolvoree la *levadura* con azúcar y agregue un poco de agua tibia
- Deje levar.
- En un bowl coloque, la *harina*, agua, la yema de *huevo*, aceite y sal.
- Mezcle y amase, hasta que la masa se desprenda de los bordes y de las manos.
- Cubra con papel film y deje levar en un lugar tibio por 1/2 hora.
- En una placa para horno previamente aceitada, extienda la masa y deje levar nuevamente.

Relleno

- Corte la *panceta* ahumada en juliana.
- Procese las avellanas, hasta lograr un polvo grueso.
- En una sartén con aceite de oliva dore la *panceta*, agregue las avellanas y reserve.

Armado

- Haga pequeños huecos con los dedos en toda la superficie de la masa y rellénelos con la mezcla de avellanas trituradas y *panceta*.
- Lleve al horno precalentado a 200° a cocinar hasta que esté dorada
- Una vez fría, corte en láminas de 1/2 cm
- Pinte con aceite de oliva las láminas de *focaccia*, con la ayuda de una brocha, y coloque en un grill bien caliente a *dorar* de ambos lados.

Molleja

- En una olla coloque la leche, el *tomillo*, *laurel*, pimienta en grano y la *molleja*.
- Deje cocinar por 20 minutos
- Luego corte la *molleja* en láminas de 1/2 cm de espesor.
- Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén de teflón con aceite de oliva, coloque las mollejas a *dorar* de ambos lados.

Ensalada

- Coloque las avellanas en agua hirviendo por 15 segundos, retire coloque sobre un lienzo y frote para retirárles la piel

- En una sartén de teflón coloque las avellanas a tostar.
- Pique y reserve.
- En una olla coloque el *jugo de mandarina* a reducir a fuego alto, hasta que sea un líquido muy espeso.
- Cuando este frío, mezcle con la ralladura de *mandarina*, aceite de oliva, *ciboulette*, sal y pimienta.
- En un bowl mezcle la *espinaca*, la *rúcula*, el *berro*, cortados con las manos tamaño bocado y bañe con la vinagreta de *mandarina*, al momento de servir.

Presentación

- En un plato sirva una lámina de *focaccia*, las mollejas, la ensalada con los brotes de alfalfa y *rábano* por encima.
- Termine con las avellanas tostadas y picadas, rocíe con la vinagreta de *mandarina*, espolvoree con *ciboulette* picado y ralladura de *mandarina*.

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