

# Entraña trenzada

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Vinagre de vino:** Cantidad necesaria

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Perejil fresco:**

**Ají molido:** 1 cdita.

**Orégano seco:** 1 cdita.

**Alcaparras:** 20 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Aceitunas negras:** 50 g

**Tomate Cherry:** 1 Puñado

**Entraña:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

### limpiamos la entraña

- A, quitamos la membrana y cortamos en tres a lo largo, dejando unos centímetros en uno de los extremos para evitar que se separen las tiras
- Luego, la trenzamos
- Condimentamos con sal, pimienta, *ají molido* y *orégano*.
- Luego, la grillamos de ambos lados en una *plancha* con aceite de oliva.

### Para la ensalada

**cortamos la cebolla de verdeo en rodajas bien finas, los tomates cherrys al medio y las aceitunas en I&acute;**

- Minas
- Llevamos a un bowl junto con las *alcaparras*, el *perejil* picado y aderezamos con *vinagre* de vino, sal, pimienta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/entra-a-trenzada>