

Entraña a la fondue de echalotte

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Cebollines: 2 Unidades

Manteca: 1 cda.

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Azucar: 1 cdita.

Vino: 1 Copa

Manteca clarificada: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Echalottes: 5 Unidades

Aceite: Cantidad necesaria

Entraña: 2 Unidades

Papas

Papas: 2 Unidades

Manteca clarificada: 5 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Hierbas Aromáticas: A gusto

Preparación de la Receta

- Retire el tejido colectivo de las entrañas y corte en porciones.
- Pele la *cebolla*, los **echalotte** y los cebollines, luego corte en tiras finas.

Papas

- Pele las papas y ralle con la procesadora, coloque dentro de un paño y escurra.
- Coloque en un bowl y agregue 4 cucharadas de *manteca* clarificada, sal, pimienta y mezcle
- Coloque en una sartén caliente, aplaste y cocine a fuego lento hasta que dore.
- De vuelta y agregue por debajo la *manteca* clarificada restante. Termine la cocción.

Armado

- En una olla con aceite y una cucharada de *manteca* clarificada, sude la *cebolla* junto con los cebollines y los *echalottes*.
- Vierta el vino y deje reducir hasta que se evapore casi por completo el líquido. Condimente con sal y agregue el azúcar.
- Cocine unos minutos, retire del fuego y agregue la *manteca*. Mezcle. Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite caliente, selle las entrañas y cocine junto con la *manteca* clarificada restante.
- De vuelta, agregue por encima sal gruesa y termine la cocción en el horno 5 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato. Decore con hierbas a gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/entrana-a-la-fondue-de-echalotte>