Entraña con rösti de papa y zanahoria

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: 1 cda.
Aceite De Oliva: 20 cc
Entraña: 500 g

Mayonesa de mandarina

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Yemas: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette: 1 cdita.
Salvia: 5 Hojas
Jugo de mandarina: 1 Unidad

Rosti de papa y zanahoria

Tomillo: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Papas grandes: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Manteca: 50 g
Ajo: 1 Diente
Zanahorias: 2 Unidades

Varios

Perejil: Rama

Vinagreta

Hojas verdes:
Sal y Pimienta: A gusto
Aceto balsámico: 50 cc
Aceite De Oliva: 150 cc

Preparación de la Receta

- Retire la piel de la entraña de ambos lados, corte a la mitad
- Condimente con sal gruesa.
- En un grill con aceite de oliva, cocine la entraña de ambos lados.
- Retire y corte en porciones.

Rosti de papa y zanahoria

- Pele y ralle las papas y las zanahorias
- Derrita la *manteca*.
- Deshoje el *tomillo*.
- En un bowl mezcle las papas y las zanahorias condimente con sal, *tomillo*, *manteca* derretida y pimienta
- Mezcle bien
- En una sartén con aceite de oliva a fuego medio coloque porciones de la mezcla, aplane para lograr círculos, dore de ambos lados
- Retire sobre papel absorbente.

Mayonesa de mandarina

- Separe las yemas de *huevo* de las claras.
- Exprima la *mandarina*.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Pique las hojas de salvia.
- En una licuadora coloque las yemas, el *jugo* de *mandarina*, sal, pimienta y *ciboulette*
- Procese.
- Incorpore en forma de hilo el aceite de oliva hasta emulsionar
- Coloque en un bowl y agregue *cebolla* picada y hojas de salvia.

Vinagreta

- En un bowl coloque aceto balsámico, sal, pimienta y aceite de oliva
- Mezcle hasta emulsionar.
- Corte las hojas verdes con las manos.
- En un bowl coloque las hojas verdes y condimente con la vinagreta.

Presentación

- En un plato coloque la entraña intercalada con las papas rösti, a un lado las hojas verdes condimentada con la vinagreta
- Rocíe con la *mayonesa* de *mandarina* y la vinagreta
- Decore con una rama de *perejil* y termine con pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/entrana-con-rsti-de-papa-y-zanahoria