Entrañas grilladas con salsa criolla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada de trigo

Jugo de Limón: 2 cdas.
Rúcula: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Trigo Burgol: 200 g
Aceite De Oliva: 6 cdas.
Tomates secos: 6 Unidades
Pimentón: A gusto

Entraña

Entraña: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc

Salsa criolla

Cebolla: 1 Unidad
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Ciboulette: A gusto
Ajo: 1 Diente
Pimiento amarillo: 1/2 Unidad
Vinagre de vino: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Maíz: 100 cc
Pimiento colorado: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Ensalada de trigo

- En una *cacerola* con agua en ebullición cocine el trigo durante 10 a 12 minutos.
- Escurra bien, esparza sobre una placa y deje bajar la temperatura.

- Hidrate los tomates en agua, escurra y corte en tiras.
- Corte la *rúcula* en juliana gruesa.
- En un bowl disponga el trigo, los tomates, la *rúcula*, aceite, sal, pimienta, *pimentón*, *jugo* de *limón* y mezcle bien.

Salsa criolla

- Pique finamente la *cebolla*, el *ajo* y el *ciboulette*.
- Corte los pimientos al medio, extraiga las semillas, las nervaduras y finalmente corte en cubos pequeños.
- Corte los tomates en cuartos, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- En un bowl combine *tomate*, *cebolla*, *ajo*, *ciboulette*, pimientos, sal, pimienta, *vinagre* y aceite.

Entraña

- Retire los excesos de grasa de la entraña y la piel que la recubre.
- Corte la carne en porciones y salpimiente.
- En el grill caliente con aceite de oliva dore la carne por ambos lados.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de ensalada dándole volumen, encima una porción de entraña y la salsa criolla a un lado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/entranas-grilladas-con-salsa-criolla