

# 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.
- Escorra 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>