

Entrañas y ensalada de alcauciles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pan de campo: 1 Unidad

Queso Camembert: 150 g

Entraña de ternera: 1 k

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Ensalada

Alcauciles: 4 Unidades

Cebolla de verdeo: 3 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Hojas de escarola: Cantidad necesaria

Tomates secos: 6 Unidades

Vinagreta

Aceto balsámico: 20 cc

Jugo De Pomelo: 1 Unidad

Sal y pimienta negra: A gusto

Aceite De Oliva: 60 cc

Preparación de la Receta

- Retire la piel de la entraña y corte al medio.
- Corte el queso camembert en láminas.
- Sobre la parrilla bien caliente coloque la entraña del lado de la grasa,
- Condimente con sal gruesa y aceite de oliva.
- Corte el pan de campo en rodajas, rocíe con aceite de oliva y coloque sobre la parrilla a grillar.
- Cuando de vuelta el pan, coloque una lámina de queso camembert y rocíe con aceite de oliva.
- Termine de cocinar para que el queso se derrita

- Retire la entraña y corte en porciones.

Ensalada

- Corte la punta de los **alcauciles** y retire las hojas externas, hasta llegar al corazón, con la ayuda de una cuchara, retire la parte central.
- Corte al medio y reserve en agua con *jugo de limón*.
- Corte los bulbos de la *cebolla* de verdeo a lo largo.
- Condimente los *alcauciles* y las cebollas de verdeo con sal gruesa y aceite de oliva.
- Coloque sobre la parrilla a grillar de ambos lados.
- Retire los *alcauciles* y corte en juliana.
- Retire las cebollas de verdeo y corte en juliana.
- Hidrate los tomates secos en agua tibia y corte en juliana.
- En un bowl coloque los *alcauciles*, los tomates y la *cebolla* de verdeo.

Vinagreta

- En un bowl coloque el *jugo de pomelo*, el aceto balsámico, sal, pimienta y aceite de oliva
- Mezcle hasta emulsionar.
- Condimente la ensalada y agregue al final la escarola cortada con las manos tamaño bocado.

Presentación

- En un plato sirva la tostada con el queso derretido, encima la ensalada y la entraña.
- Rocíe con la vinagreta

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/entranas-y-ensalada-de-alcauciles>