

Fondue de mollejas y manitas de puerco empalizadas con cereales

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mollejas blanqueadas: Cantidad deseada

Cereales: 1 Taza

Albahaca fresca picada: 5 Hojas

Champiñones: 10 Unidades

Yemas de huevo: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Hierbas frescas picadas: A gusto

Azucar: 1 cdita.

Harina: 1 Taza

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Cebolla: 1/2 Unidad

Pierna de cordero: 3 Unidad

Ajo picado: 1 Diente

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Laurel: 1 Hoja

Tomillo: 2 Ramitas

Tomate picado: 1 Unidades

Ensalada de habas

Jugo de Limón: 1 cda.

Cebolla: 1/2 Unidad

Papines: 4 Unidades

Tomate: 1 Unidad

Cáscara de limón blanqueada: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Habas cocidas: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Hierbas picadas: A gusto

Preparación de la Receta

- Hierva las piernas de **puerco** durante 1 ½ hora
- Luego retire el *hueso*, corte en dados y condimente con sal, pimienta e hierbas
- Lleve a la heladera durante 1 hora.
- Coloque en un recipiente la *harina*, en otro los cereales previamente triturados con las manos y en otro las yemas batidas.

- Coloque los dados de *puerco* en los pinches y pase primero por *huevo*, luego por *harina*, nuevamente por el *huevo* y por ultimo por los cereales.
- Repita el mismo procedimiento anterior con las mollejas.
- Coloque un champiñón en algunos de los pinchos.
- Coloque en una sartén el aceite con el *laurel* y las ramitas de *tomillo*
- Lleve a fuego hasta lograr una temperatura de 120°C.
- Fría los pinchos
- Retire y escurra en papel absorbente.
- Coloque en una sartén 2cdas de aceite de oliva
- Una vez caliente rehogue el *ajo*, la *cebolla* y añada el azúcar, mezcle con una cuchara de madera
- Una vez dorada la *cebolla* incorpore el *tomate*, la *albahaca*, condimente con sal, pimienta y aceite de oliva
- Retire y coloque en un recipiente pequeño.

Ensalada de habas

- Pele la *cebolla* y el *tomate*
- Retire las semillas del *tomate* y pique junto con la *cebolla*.
- Hierva los papines con piel
- Retire y corte en cuartos.
- Coloque en un bowl las *habas*, el *tomate*, la *cebolla*, los papines, el *jugo* de *limón*, la cáscara de *limón* y las hierbas picadas
- Condimente con sal, pimienta y aceite de oliva
- Mezcle.

Presentación

- Sirva los pinchos en un plato y acompañe con la ensalada de *habas* y la salsa de *tomate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fondue-de-mollejas-y-manitas-de-puerco-empalizadas-con-cereales>