

# Fricassé de piñones de araucaria

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Ensalada

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.  
**Aceto balsámico:** 1 cda.

### Fricassé

**Mollejas blanqueadas:**  
**Vino Blanco:** 50 cc  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Orégano:** 5 g  
**Hongos salteados:**  
**Tomillo:** 5 g  
**Merquen:** A gusto

### Hongos salteados

**Hierbas frescas:** A gusto  
**Cayampas secos (Hongos silvestres):** 20 g  
**Aceite De Oliva:** 50 cc

### Mollejas

**Puerro:** 1 Unidad  
**Leche:** Cantidad necesaria  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Romero:** 1 Rama  
**Zanahoria:** 1/2 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Mezclum de Hojas Verdes:** 200 g

**Harina:** 1 cda.  
**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria  
**Ajo:** 1 Diente  
**Piñones de araucaria:** 200 g  
**Caldo De Ave:** 100 cc  
**Romero:** 5 g  
**Echalotes:** 2 Unidades

**Vino Blanco:** 50 cc  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Champignones de París:** 100 g

**Cebolla:** 1/2 Unidad  
**Mollejas de ternera:** 300 g  
**Laurel:** 1 Hoja  
**Apio:** 1 Rama  
**Tomillo:** 1 Rama

# Preparación de la Receta

## Mollejas

- Corte las verduras en cubos.
- Retire los excesos de grasa de las mollejas y lave con agua corriente.
- En una *cacerola* disponga abundante leche, las verduras, las hierbas, sal, pimienta y lleve hervor.
- Sumerja las mollejas y blanquee durante 7 minutos.
- Corte la cocción en agua fría y luego escurra bien.

## Fricassé

- Corte las mollejas en cubos regulares.
- Pique el *ajo* y las hierbas.
- En una fuente disponga las mollejas, sal, pimienta, el *ajo*, las hierbas, aceite de oliva y deje *marinar* durante 10 minutos.
- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición blanquee los piñones durante 30 minutos.
- Escurra los piñones, retire la piel y pique groseramente.
- Pique las *échalotes*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las *échalotes* con *merquén*.
- Incorpore las mollejas y saltee durante 3 minutos.
- Agregue la *harina* y revuelva bien hasta que desaparezcan los grumos.
- Vierta el vino, mezcle y deje evaporar el alcohol
- Añada el caldo, salpimiente y lleve a hervor.
- Integre los piñones y deje cocinar unos segundos más.
- Apague el fuego y cubra con los *hongos* salteados.

## Hongos salteados

- Hidrate las cayampas, escurra y pique groseramente.
- Corte los champignones en láminas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *hongos* y las hierbas.
- Agregue el vino, sal, pimienta y deje reducir.

## Ensalada

- En un bowl combine el aceto balsámico, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Aderece las hojas verdes y sirva en bowl de servicio.

## Presentación

- En una cazuela individual sirva el fricassé y acompañe con la ensalada.