Lengüitas de cordero con ensalada de chauchas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mayonesa: 1 cda.
Huevos: 4 Unidades
Jugo de Limón: 1 Unidad
Caldo de verduras: 2 L
Echalotes: 100 g
Lengua de cordero: 2 k
Chauchas: 500 grs.
Alcaparras: 50 g
Perejil fresco: 1 cda.
Mostaza de Dijon: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 50 Ml.
Tomillo fresco: A gusto
Orégano fresco: A gusto

Preparación de la Receta

Para las lenguas

- *Hervir* las lenguas de **cordero** por 2 horas en un caldo de verduras con *cebolla* morada, *apio* , *cebolla* de verdeo, *ajo*, *orégano* y *puerro*.
- *Pelar* las lenguas todavía calientes enfriar y cortar en finas laminas.

Para la ensalada

- Quitarle las puntas a las chauchas, cortarlas en diagonal y cocinarlas en agua hirviendo con sal
- Una vez cocidas cortar la cocción en agua con hielo.
- Cortar Echalotes en laminas, mezclar en un bowl con las chauchas, hojas de *perejil*, *alcaparras* y huevos soft (huevo duro con yema blanda)

Para la vinagreta

- En un bowl colocar 2 yemas, sal, 1cda de *mostaza*, batir, incorporar aceite en formas de hilo, revolviendo constantemente, una vez lograda la emulsión agregar *jugo* de *limón* y sal.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lengitas-de-cordero-con-ensalada-de-chauchas