

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.

