

# Lengua a la Vinagreta por Gonzalo D´Ambrosio



## Ingredientes

**Puerro:** 1 Unidad

**Lengua:** 1 Unidad

**Granos de Pimienta negra:** c/n

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Ajo:** 3 Dientes

**Laurel:** 1 Hoja

## Decoración

**Perejil:** c/n

**Tomate Cherry:** c/n

## Vinagreta

**Cebolla:** 1 Unidad

**Aceite:** c/n

**Pimiento verde:** 1 Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Vinagre de vino:** 100 cc

## Preparación de la Receta

- Lavar muy bien la lengua con agua corriente, hasta que el agua sea completamente cristalina.
- Poner en una olla con todos los aromáticos y dejar que se cocine a fuego muy bajo durante unas tres horas. Retirar del agua, dejar entibiar, limpiar de grasa y *pelar*.
- Llevar a la nevera para que enfríe.
- Cortar en lonchas finas.
- Hacer una vinagreta con todos los ingredientes cortados en *brunoise*. Salpimentar y agregar el *vinagre* y el *aceite*.
- Poner en un recipiente en el que quepa la lengua y la salsa y dejar que repose al menos unas horas para que tome sabor.

- Servir la lengua con la salsa, hojitas de *perejil* y tomates cherry.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lengua-a-la-vinagreta-por-gonzalo-d-ambrosio>