

# Lengua Alcaparrada

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Guarnición

Papa alfa: 2 Pieza

Mantequilla derretida: 4 cdas.

Sal: 5 g

### Lengua Alcaparrada

Chiles en vinagre: 150 g

Laurel: 10 g

Alcaparras: 150 g

Laurel: 3 Hojas

Lengua: 250 g

Cebolla: 200 g

Ajo: 100 g

Epazote: 10 g

Jitomate picado: 450 g

Aceitunas: 150g

Cebolla: 100 g

Ajo: 50 g

Sal de colima: 5 g

## Preparación de la Receta

### Para la lengua

- Cocer la lengua con la *cebolla* el *ajo* y el *laurel* por 50 minutos
- Pelarla y rebanarla.

### Para el sofrito

- Guisar la *cebolla*, el *ajo* y los jitomates
- Agregar fondo de cocción y *sazonar*.

- Incorporar las *alcaparras* y licuar
- En la misma *cacerola* *dorar* las aceitunas e incorporar a la salsa licuada.
- Terminar con el *vinagre* de los chiles.

## Para la guarnición

- Rallar la *papa* y colocarla en un refractario.
- Agregar *mantequilla*, sal y compactar.
- Cubrir con papel de aluminio y hornear por 20 minutos a 180°C.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lengua-alcaparrada>