Lengua con vainilla y patata dulce

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Garbanzos

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Garbanzos cocidos: 100 g

Guarnición de patata y piña

Vainilla: 1 Chauchas
Puerro: 1 Unidad
Piña: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Unidad
Papas: 2 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Sal de jamón: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: Cantidad necesaria

Lengua

Vainilla: 1 Chauchas
Cebolla: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Vino Tinto: 1 Taza
Brandy: 1/2 Taza
Zanahoria: 1 Unidad
Sal: A gusto
Oporto: 1/2 Taza
Salvia: 3 Hojas
Caldo de carne: 1 L
Echalottes: 2 Unidades
Lengua de ternera: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Lengua

- Condimente la lengua con sal.

- Pele y corte la *zanahoria*, la *cebolla* y los echalotes.
- En una olla con abundante agua cocine la lengua junto con las verduras, la vaina de vainilla, el *oporto*, el brandy, el vino tinto, el caldo de carne y la salvia
- Una vez tierna, retire, deje enfriar y pélela
- Reserve el caldo de cocción.
- Reserve la lengua en la heladera durante 24 hs.
- Corte los bordes de la lengua hasta dejarla bien lisa
- Luego corte en rectángulos.

Guarnición de patata y piña

- Pele la *zanahoria* y pique junto el *puerro*.
- En una olla con aceite de oliva cocine las verduras, condimente con sal.
- Pele y corte una de las papas en trozos
- Cocine junto con las verduras.
- Haga un corte a lo largo de la vaina de vainilla, raspe el interior con un cuchillo y añada a las papas junto con la sal de *jamón*
- Mezcle e incorpore el agua
- Una vez *cocido* retire y procese hasta lograr un puré liso.
- Pele la *papa* y la *piña*, corte ambas en círculos iguales
- En una olla con abundante agua cocínelas.
- Retire y colóquelas en una placa para horno previamente aceitada
- Condimente con sal, sal de *jamón* y pimienta
- Espolvoree con *perejil*.
- Cocine en horno a 200ºC.

Garbanzos

- Seque los garbanzos en el horno a fuego mínimo.
- En una olla con abundante aceite de oliva bien caliente, fría los garbanzos.

Armado

- Cuele el caldo de cocción reservado.
- Colóquelo en una sartén junto con la lengua
- Cocine a fuego mínimo girando los rectángulos.
- En un plato coloque una porción del puré, sobre este coloque unos rectángulos de lengua junto con la salsa
- Acompañe con la *guarnición* de papas y *piña*.

Presentación

- Decore con aceite de berros y garbanzos fritos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lengua-con-vainilla-y-patata-dulce