Lengua de Res a la Vinagreta



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Lengua

Hojas de Laurel: 3 Unidades
Cebolla: 1 unidad
Lengua: 2 kilos
Pimienta gorda: 4 Unidades
Tomillo en Rama: 2 Unidades
Agua: c/n
Dientes de ajo: 3 Unidades
Orégano en rama: 2 Unidades
Sal: c/n

Vinagre de piña

Agua: 10 Litros
Piloncillo o azúcar: 1 Kilo
Piña en rebanadas delgadas con cáscara: 1 unidad

Vinagreta

Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Cebolla picada: 1 unidad
Hojas de perejil picadas: 3 cdas
Miel: c/n
Morrón Rojo: 1 unidad
Mostaza de Dijon: 1 cda
Sal: c/n
Apio: c/n
Dientes de ajo acitronado: 2 Unidades
Huevo cocido: 2 Unidades
Morrón Verde: 1 unidad
Morrón amarillo: 1 unidad
Pepino sin semillas: 1 unidad
Vinagre casero: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla lo suficientemente grande, cocer en agua la lengua junto con *cebolla*, hojas de *laurel*, *ajo*, *tomillo*, *orégano*, pimienta gorda por aproximadamente 2 horas
- Cocer hasta que se siente suave por dentro.
- Una vez lista y aún caliente, con unas pinzas de metal, retirar la base de la lengua y la piel que la recubre.
- En un recipiente de vidrio con tapa se mezclan el *vinagre*, aceite de oliva, la *mostaza*, sal y pimienta, rectificar sazón
- No debe quedar muy ácido y si así fuera agregar una cucharada de miel.

Picar en brunoise todas las verduras

- Pepino, *cebolla*, pimientos verde, rojo y amarillo
- A esta mezcla se agrega verdura y la lengua y se deja reposar toda la noche.
- Servir con el *huevo* encima pasado por un colador grueso (separado la yema de la clara)

Vinagre de Piña

- En un vitrolero poner agua, *piloncillo* o azúcar, *piña* con cáscara y dejar tapado por 8 días
- Dejar otros 8 días, salen gusanos y se forma la madre
- Después de tres meses colar el *vinagre* y poner la madre en agua para lavarla.
- Alimentar sólo con agua y azúcar a la madre.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lengua-de-res-a-la-vinagreta