

# Lengua en Salsa Verde por Antonio De Livier

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Hojas de Laurel:** 2 Unidades

**Cebolla:** 1/4 unidad

**Comino:** 1 Pizca

**Lengua de res:** 1 unidad

**Orégano seco:** 1 Pizca

**Pimiento gorda:** 5 Unidades

**Tomates Verdes:** 400 grs

**Acelga:** 200 grs

**Chille serrano:** 1 unidad

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Masa De Maíz:** 300 grs

**Mejorana:** 1 Rama

**Sal gruesa:** c/n

**Tomillo:** 1 Rama

## Preparación de la Receta

- Colocar la lengua en una olla con agua fría, sal gruesa, *orégano*, *laurel* y *tomillo* fresco
- Cocinar.
- Licuar el *tomate* verde, la *cebolla*, el *ajo*, el *chile* serrano, el *orégano* seco, el *comino*
- La pimienta gorda y agua.
- Agregar a la olla de la lengua, tapar y cocinar por 1 hora 20 minutos.
- Sacar las hierbas y la *cebolla*.
- Retirar la lengua del caldo y reservar.
- Formar bolitas de masa para hacer los chochoyotes y colocarlos en el caldo de cocción.
- Filetear las hojas de acelga sin los tallos e incorporar a la olla.
- *Pelar* y cortar en rodajas la lengua y regresar a la olla de cocción.
- Rectificar la sal.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lengua-en-salsa-verde-por-antonio-de-livier>