# 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**