Lengua Tonnata

Ingredientes

Aceite de oliva extra virgen: 1/2 Taza
Atún enlatado: 1/2 Taza
Hojas de escarola fina: 1 Taza
Limón para su jugo: 1 unidad
Pimienta negra: c/n
Yemas cocidas: 2 Unidades
Alcaparra: 1/2 Taza
Caldo blanco de pollo: 1 Litro
Lengua de ternera mediana: 1 unidad
Mostaza Dijon: 1 cda
Sal Marina: c/n

Preparación de la Receta

Lengua

- Remojar en agua frí´a al menos dos horas y en cocinar en una olla con el caldo de *pollo* a fuego lento por 3 horas.
- Dejar reposar por 10 minutos, retirarle la piel gruesa que la recubre y cortarla en rodajas bien finas.
- Reducir a fuego suave el caldo restante a la mitad de su volumen hasta que espese, *condimentar* y reservar.

Salsa

- Procesar el atu´n con la *mostaza*, las yemas cocidas, el limo´n y la mitad del caldo anterior e incorporar el aceite poco a poco hasta que emulsione.
- Salpimentar y reservar

Armado

- Colocar dobre las hojas de escarola finas las *fetas* de lengua au´n tibia y las *alcaparras*
- Cubrir con el resto del del caldo reducido y la salsa de atu´n.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lengua-tonnata