Lenguas de corderos estofadas con papas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Zanahoria en rodaja: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Lengua de cordero: 4 Unidad
Fondo oscuro de cordero: 200 cc
Panceta salada en ladrón: 100 g
Manteca clarificada: 1 cda.
Bouquet garnie: 1 Unidad
Vino Blanco: 1/2 Vaso
Caldo: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates pelados, sin semillas y cortados en cubos: 2 Unidades
Cebolla en cuartos: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Sumerja las lenguas de *cordero* en el caldo frío y lleve a hervor.
- Baje el fuego a mínimo y cocine 1 hora aproximadamente.
- Retire las lenguas y pele en caliente.
- Blanquee la *panceta* a partir de agua fría.

Armado

- En una sartén con *manteca* caliente, saltee la *panceta* blanqueada
- Agregue la *cebolla*, la *zanahoria* y cocine por unos minutos.
- Incorpore los tomates, el bouquet garni, el *laurel* y desglace con el vino blanco.
- Cubra la preparación con el fondo oscuro de *cordero*.
- Incorpore las lenguas cortadas en cubos.
- Condimente con sal y pimienta.
- Tape con papel aluminio y cocine a fuego suave 1 hora aproximadamente.
- Luego agregue las papas previamente peladas y cortadas en cubos y cocine hasta que estén tiernas.

Presentación

- Sirva en un plato hondo el estofado de lenguas de *cordero* y decore con hojas de *laurel*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lenguas-de-corderos-estofadas-con-papas