Lingua di vitello con salsa tonne



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lengua

Agua: Cantidad necesaria
Cebollas pequeñas: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Vino Blanco: 250 cc
Jugo de Limón: 1 Unidad
Apio: 1 Rama
Lengua de ternera: 1 Unidad

Salsa tonne

Anchoas en aceite: 2 Filetes
Agua: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Aceto balsámico: Unas gotas
Atún en aceite: 200 g
Alcaparras: 30 g
Mayonesa: 250 g

Preparación de la Receta

Lengua

- En una *cacerola* con abundante agua fría coloque la lengua, sal y deje cocinar durante 1 hora a partir del hervor.
- Cuele y retire la piel estando aún caliente.
- Corte las cebollas, la *zanahoria* y el *apio* en trozos regulares.
- En una *cacerola* disponga el vino, 200 cc de agua, el *jugo* de *limón*, sal, pimienta, las cebollas, *zanahoria* y el *apio*.
- Lleve al fuego hasta que alcance el hervor.
- Sumerja la lengua pelada y cocine a fuego bajo con la *cacerola* tapada durante 1 hora.
- Añada más agua de ser necesario.

- Retire de la *cacerola* y envuelva la lengua con papel aluminio para que se mantenga húmeda y caliente
- Corte la lengua en láminas finas.

Salsa tonne

- En un mortero machaque el *atún* con las anchoas y las *alcaparras* hasta formar una pasta.
- Incorpore la *mayonesa*, el aceto balsámico, sal, pimienta y mezcle bien.
- Agregue agua poco a poco hasta alcanzar consistencia cremosa.

Presentación

- En una fuente sirva un poco de salsa, encima acomode las láminas de lengua en forma de abanico y rocíe con la salsa.
- Decore con *alcaparras*, anchoas y hojas de *apio*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lingua-di-vitello-con-salsa-tonne