

Milanesas de mollejas y cebollas caramelizadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebollas caramelizadas

Cebolla: 1 Unidad

Agua: 1/4 Taza

Ciboulette: A gusto

Semillas de hinojo molidas: A gusto

Cebolla Morada: 1 Unidades

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Semillas De Coriandro: A gusto

Vinagre: 2 cdas.

Echalotes: 2 Unidades

Milanesas

Huevos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite: Cantidad necesaria

Harina: 1/2 Taza

Mollejas de corazón: 2 Unidades

Pan Rallado: 1 Taza

Vinagre Blanco: 1 Pocillo

Salsa

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Cilantro: 10 Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Aceite: 100 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Mollejas

- En una *cacerola* con abundante agua salada y *vinagre* en ebullición blanquee las mollejas durante 7 minutos
- Corte la cocción en agua helada y retire la piel que las recubre
- Corte las mollejas en láminas parejas y salpimiento.
- Pase las láminas de *molleja* por *harina*, luego por *huevo* batido y finalmente por pan rallado
- Acomode en una placa aceitada, rocíe con aceite y cocine en el horno caliente durante 3 a 4 minutos o hasta que doren.

Cebollas caramelizadas

- Corte las cebollas y las *échalotes* en láminas finas.
- En una sartén con aceite rehogue las cebollas y las *échalotes*.
- Agregue el agua, el *vinagre* y deje reducir.
- Condimente con semillas de *hinojo*, de coriandro, sal y pimienta.
- Agregue el *ciboulette* picado y apague el fuego.

Salsa

- Corte la *cebolla* de verdeo en rodajas y blanquee en una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición y luego escurra bien.
- Procese la *cebolla* de verdeo escurrida con *cilantro*, *jugo de limón* y aceite.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de cebollas caramelizadas dándole volumen y encima apoye las milanesas.
- Rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/milanesas-de-mollejas-y-cebollas-caramelizadas>