elGourmet

Molleja al romero con papas españolas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Romero fresco: 2 Ramas
Papas: 4 Unidades
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Mollejas de garganta: 3 Unidades

Pico de gallo

Hojas de cilantro: 1 Taza
Lima: 1 Unidad
Aceite De Oliva: A gusto
Chile jalapeño: 1 Unidad
Tomates maduros: 4 Unidades
Jugo De Lima: 4 Unidad
Cebolla de verdeo: 2 Tallos
Cebolla Morada: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpie las mollejas, luego córtelas en tiras gruesas al bies.
- En una *plancha* de fondo grueso bien caliente con una pizca de aceite de maíz selle las tiras de mollejas a fuego máximo sin moverlas, una vez doradas de vuelta
- Terminada la cocción escúrralas sobre papel absorbente.
- Deshoje la rama de **romero** y pique finamente las briznas.
- Corte las papas con piel en finas rodajas, lávelas con abundante agua para quitarles el almidón y luego séquelas bien.

Pico de gallo

- Pele los tomates y quíteles las semillas, luego córtelos en fina *brunoise*.
- Pele y corte la *cebolla* morada en *brunoise*.
- Pique las hojas de *cilantro*.
- Pique la *cebolla* de verdeo en finas rodajas.
- Quite las semillas del *chile* y píquelo en *brunoise*.

- Pele la lima a vivo y separe los gajos.
- En un bowl coloque los tomates junto con la *cebolla*, el *cilantro*, la *cebolla* de verdeo, el *chile* y los gajos de lima, condimente con aceite de oliva, *jugo* de lima y sal.

Armado

- Divida las mollejas en cuatro porciones iguales.
- Extienda sobre la mesada una hoja de papel aluminio, coloque una cucharada de *manteca*, incorpore una porción de mollejas y sazone con sal, pimienta y las briznas de *romero* picado, envuelva y proceda del mismo modo con el resto de las mollejas
- Tenga en cuenta que las mollejas no deben quedar encimadas.
- Acomode los paquetes sobre una placa y termine la cocción en horno precalentado a 180°C durante 10 minutos
- Terminada la cocción escúrralas nuevamente sobre papel absorbente.
- En una olla con abundante aceite de maíz bien caliente fría las papas hasta dorarlas.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de mollejas y acompañe con las papas españolas.
- Salsee las mollejas con el pico de *gallo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/molleja-al-romero-con-papas-espanolas