

Mollejas al Disco

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Crema: 500 cc Cebolla de verdeo: 6 Unidades Ajo: 2 Dientes Mollejas de garganta: 3 kilos

Vermouth: 200 cc Papines: 1 Kilo

Sal y Pimienta: c/n Cebolla Morada: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Hervir las mollejas a partir de agua fría con sal por unos 30 minutos.
- Retirar el exceso de grasa, llevarlas a frío con peso encima y dejar una noche.
- Cortar las mollejas en rodajas y reservar.
- En un disco de arado con aceite de oliva dorar las mollejas, sellándolas de ambos lados.
- Agregar ajos machacados y desglasar con vermouth.
- Incorporar las cebollas moradas en pluma y dejar cocinar por unos minutos.
- Añadir la *cebolla* de verdeo en rodajas y cocinar 3 minutos.
- Incorporar los papines cocidos al medio, la crema y condimentar con sal y pimienta.
- Terminar con cebolla de verdeo (parte verde) finamente picada.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/mollejas-al-disco