Mollejas al Disco

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Crema: 500 cc
Ajo: 2 Dientes
Vermouth: 200 cc
Sal y Pimienta: c/n
Cebolla de verdeo: 6 Unidades
Mollejas de garganta: 3 kilos
Papines: 1 Kilo
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