

Mollejas al Horno de Leña con Graten de Papines y Coliflor



Ingredientes

AjÍ molido: 1 cda

Cebolla: 1/2 unidad

Dientes de ajo: 2 Unidades

Limón para su ralladura: 1 unidad

Papines: 500 Gramos

Queso rallado: 100 Gramos

Sal entrefina: c/n

Limon: 2 Unidades

Coliflor: 1 unidad

Espinaca: 1 Taza

Mollejas de corazón: 1 y 1/2 Kilo

Pimentón: 1 cda

Queso muzzarella: 100 Gramos

Crema: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Rallar los ajos, exprimir el *jug*o de lim
- Helvética'="">ón, rallar la piel de un lim
- Helvética'="">ón y *marinar* las mollejas junto con aj
- Helvética'="">í molido y piment
- "" helvética'="">ón por unas 2 horas en la heladera.
- Llevar en horno precalentado
- *Condimentar* con sal entrefina y cocinar por unas 2 horas a fuego medio.
- En una sart
- "" helvética'="">én de hierro, colocar los papines en rodajas, la *espinaca* cruda, la *cebolla* en pluma, las flores del **coliflor**, sal, pimienta y la *crema*
- Tapar con papel aluminio y cocinar en horno medio hasta que las papas est
- Helvética'="">én tiernas (30 minutos).
- Retirar el papel, agregar la muzzarella en cubos y el queso rallado por encima.
- Llevar a horno hasta *gratinar*.
- **Armado**
- Servir las mollejas fileteadas y acompa
- Helvética'="">ñar con los vegetales gratinados.