

Mollejas Al Verdeo

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Cebolla Morada: 1 unidad
Crema de leche: 100 g
Clavo De Olor: 2 Unidades
Leche: 1 Litro
Tomillo : 1 Puñado

Cebolla de verdeo: 300 g
Vino Blanco: 100 g
Laurel: 3 hojas
Mollejas de gargante: 1 kg

Papas Rosti

Manteca: 100 g
Papas Hervidas Con Piel: 2 unidad
Sal y Pimienta: a gusto

Romero: a gusto

Preparación de la Receta

- Dejar las mollejas sumergidas en agua por 6 hs.
- Retirarlas y llevarlas a una olla con leche, *laurel*, *tomillo* y clavo de olor
- Tapar y cocinar por 15 minutos a partir del hervor y dejar enfriar.
- Prensarlas un poco y dejarlas en frío una noche.
- Con las manos desarmarlas las mollejas por sus lóbulos y llevarlas a sartén caliente con aceite para *dorar* y caramelizar.
- Una vez doradas agregar sal, *cebolla* morada en pluma y *cebolla* de verdeo al bies, cocinar unos minutos hasta tiernizar las cebollas.
- Añadir vino blanco y dejar evaporar.
- Incorporar *crema*, dejar *hervir* y reducir.

Para las papas rosti

- Rallar las papas con piel cocidas pero firmes y mezclar con sal, pimienta y *romero* picado hasta integrar.
- Llevar a sartén caliente con *manteca* presionando para formar un zòcalo.
- Cocinar hasta *dorar* y que se cocine en el interior.
- Dar vuelta y terminar la cocción agregando cubos de *manteca* en el borde.

Para el armado

- En una fuente servir la *papa rosti* y por encima las mollejas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mollejas-al-verdeo>