

Mollejas caramelizadas con batatas grilladas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa de soja: 100 cc

Miel: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceto balsámico: 100 cc

Mollejas de corazón: 3 Unidades

Aceite De Oliva: 20 cc

Ensalada

Tomates cherry: 10 Unidades

Estragón: 1 cda.

Brotes de alfalfa: Cantidad necesaria

Ciboulette: Cantidad necesaria

Brotes de arvejas: A gusto

Guarnición

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Batatas grandes: 4 Unidades

Peras verdes: 2 Unidades

vinagreta

Jugo De Lima: 2 Unidad

Miel: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie las mollejas.
- Sobre la parrilla bien caliente coloque las mollejas a *dorar*
- Retire de la parrilla y corte en láminas.
- En una sartén con aceite de oliva coloque las láminas de mollejas.
- Agregue el aceto balsámico, la salsa de soja, la miel, sal y pimienta.

- Deje reducir.

Guarnición

- Pele las batatas y corte en láminas
- Pele las peras, retire las semillas y corte en cuartos.
- Rocíe las peras y las batatas con aceite de oliva.
- Coloque sobre la parrilla a grillar de ambos lados.
- Retire las batatas de la parrilla y corte en bastones.
- Retire las peras y corte en láminas.

Vinagreta

- En un bowl coloque el *jugo* de lima, la miel, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Mezcle hasta emulsionar y reserve.

Ensalada

- Pique el *estragón* y el *ciboulette*.
- Corte los tomates cherry al medio.
- En un bowl coloque los tomates cherry, las batatas, las peras y las hierbas.
- Condimente con la vinagreta y mezcle bien

Presentación

- En un plato sirva las mollejas, los brotes, encima la ensalada y rocíe con la salsa de soja y aceto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mollejas-caramelizadas-con-batatas-grilladas>