Mollejas con aceto balsámico y champignones frescos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Mollejas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Caldo de carne: Cantidad necesaria
Manteca: 50 g
Aceto balsámico: 30 cc
Harina: Cantidad necesaria

Guarnición

Caldo de verduras: 30 cc
Sal: A gusto
Manteca: 30 g
Habas: 300 g
Puerros: 4 Unidades

Varios

Champignones de París: 500 g

Preparación de la Receta

- Blanquee las mollejas en caldo caliente durante 10 minutos.
- Filetee las mollejas, elimine los excesos de grasa y salpimente.
- Reboce las mollejas por *harina*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las mollejas.
- Deglase el fondo con el aceto balsámico y un poco de caldo.
- Ligue la salsa con *manteca* fría.

Guarnición

- Corte los puerros en fina juliana.

- Blanquee las *habas* en agua hirviendo durante 5 minutos y pele.
- En una sartén con *manteca* saltee los puerros con sal.
- Incorpore las *habas*, el caldo y deje reducir.

Presentación

- Forme un colchón con los champignones fileteados en el centro de un plato.
- Encima sirva las mollejas.
- Acompañe con las verduras salteadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mollejas-con-aceto-balsamico-y-champignones-frescos