Mollejas con salsa agridulce y arroz

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bonito deshidratado: 1/2 Taza
Sake: 2 cdas.
Sal en grano: A gusto
Azucar morena: 2 cdas.
Champiñones: 200 g
Mollejas: 10 Unidades
Alga nori: 2 Hoja
Vinagre de vino tinto: 1/4 Taza
Sal: A gusto
Pencas de acelga: 20 Unidades
Arroz de grano corto: 4 Tazas
Shitakes secos: 6 Unidades
Yema de huevo de codorniz: 5 Unidades
Fecula De Maiz: 2 cdas.
Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Lave el **arroz** con abundante agua hasta que pierda el almidón, luego colóquelo en una *cacerola* y agregue siete tazas de agua fría, utilice la misma taza que uso para el **arroz**, tape la *cacerola* y cocine a fuego máximo, una vez que rompa hervor cocine a fuego mínimo durante aproximadamente 11 minutos o hasta que el agua se consuma, terminada la cocción, retire del fuego y deje el **arroz** tapado durante 30 minutos.
- Limpie las mollejas.
- Pase las hojas de alga nori sobre fuego directo solo unos segundos sin quemarlas.
- Bata las yemas de *huevo*.

Armado

- En una olla de hierro caliente con aceite de girasol cocine las mollejas enteras a fuego máximo, cuando estén selladas retírelas y córtelas en bocados, colóquelas nuevamente en la olla y agregue los champiñones, tape la olla y cocine aproximadamente 15 minutos
- Sazone con sal.

- Para la salsa

- En una olla coloque salsa de soja, *vinagre*, *sake*, azúcar morena, media taza de agua, cocine a fuego medio unos minutos y agregue los *hongos* shitakes cortados en trozos con las manos y el *bonito* deshidratado, cocine durante 20 minutos y cuele
- Vuelque la salsa dentro de una sartén y cocine a fuego lento, incorpore la fécula de maíz previamente desleída en dos cucharadas de agua y bata, una vez que espese incorpore solo las mollejas, saltee unos minutos y retire.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal blanquee las pencas.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción de *arroz* y sobre este acomode las mollejas, acompañe con las pencas de acelga y decórelas con hilos de yemas de *huevo*
- Espolvoree las mollejas con las hojas de alga nori previamente rotas en trozos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mollejas-con-salsa-agridulce-y-arroz