Mollejas crocantes con compota de cebolla y membrillo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite: Cantidad necesaria
Mollejas: 2 Unidades
Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Compota de cebolla y membrillo

Cebollas: 2 Unidades
Azucar: 2 cdas.
Tomillo: 1 Ramitas
Membrillos: 2 Unidades
Manteca: 1 cda.

Varios

Chips de membrillo: A gusto

Vinagreta

Vinagre de Alcohol: 30 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de frambuesa: 1 cda.
Aceite De Oliva: 90 cc

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua fría, sumerja las mollejas y lleve a hervor durante 4 minutos aproximadamente.
- Retire el tejido y el exceso de grasa.
- Prense y lleve a la heladera.
- Corte en rebanadas.

Compota de cebolla y membrillo

- Pele la **cebolla** y corte en pluma.
- Pele el membrillo y corte en cubos.
- En una olla con *manteca* caliente transparente la *cebolla*.
- Agregue el membrillo, incorpore el azúcar junto con el *tomillo*, tape con papel *manteca* y deje cocinar a fuego suave durante 2 a 3 horas.

Vinagreta

- Coloque en un bowl el *vinagre* condimente con sal y pimienta, y agregue el *jugo* de frambuesa, mezcle e incorpore el aceite en forma de hilo batiendo continuamente.

Armado

- En una sartén con *manteca* clarificada y aceite de oliva caliente, caramelice las mollejas por unos minutos de cada lado.
- Condimente con sal y pimienta

Presentación

- Sirva en un plato la compota de *cebolla* y membrillo, acomode por encima las mollejas y acompañe con la vinagreta
- Decore con chips de membrillo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mollejas-crocantes-con-compota-de-cebolla-y-membrillo