Mollejas crocantes con gírgolas y cintas de papa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto
Sal: A gusto
Vino Blanco: 50 cc
Ciboulette picado: 2 cdas.
Manteca: 20 g
Girgolas: 100 g
Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Curry: 1 cdita.
Jugo De Lima: 2 cdas.
Salsa Tabasco: A gusto
Molleja: 200 g

Cintas de papa

Sal: A gusto
Papa: 1 Unidad
Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con agua fría y un poco de *jugo* de *limón*, colocar la *molleja* y llevar a hervor.
- A partir que rompe ebullición dejar *hervir* por espacio de 5 minutos.
- Retirar y sumergir inmediatamente en agua bien fría para cortar la cocción.
- Filetear en rebanadas de aproximadamente ½ cm de espesor.
- Cortar la *cebolla* de verdeo en paisana.
- Cortar las gírgolas en tiras gruesas.
- En una sartén caliente con un chorrito de aceite de oliva *saltear* las rebanadas de mollejas hasta que estén bien doradas. Salar.
- Incorporar la *cebolla* de verdeo y *saltear* a fuego bajo para evitar que se quemen.
- Añadir las gírgolas y continuar salteando unos minutos más.
- Deglasar con vino blanco y dejar evaporar el alcohol.
- Terminar la salsa con el agregado de la *manteca* fría fuera del fuego.
- Mover la sartén en sentido circular a fin de emulsionar la *manteca* que se irá fundiendo con el propio calor de la salsa.

- Para finalizar *condimentar* con la sal, la pimienta, un pizca de *curry*, unas gotas de salsa tabasco y *ciboulette* picada.
- **Cintas de papa**
- Lavar bien la cáscara y hacer finas cintas con un pelapapas.
- Freír en abundante aceite hasta que estén bien doradas.
- Retirar y escurrir sobre papel absorbente y *sazonar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mollejas-crocantes-con-girgolas-y-cintas-de-papa