Mollejas Crocantes Laqueadas

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cilantro: c/n
Puré de manzanas verdes: 300 Gramos
Mollejas blanqueadas: 300 Gramos

Salsa picante

5 especias: 1 cdta
Sal: 1 y 1/2 cdita.
Azucar: 3 Cucharadas
Gouchugaru: 50 Gramos
Aceite Neutro: 100 c.c.
Dientes de ajo: 2 Unidades
Vinagre de frambuesa: 50 c.c.

Preparación de la Receta

Salsa

- Procesar con mixer *ajo*, aceite neutro y llevarlo a olla a calentar.
- Retirar del fuego y agregar 5 *especias*, gouchugaru y dejar infusionar 5 minutos.
- Licuar el aceite infusionado con azúcar y de a poco ir agregando el *vinagre* de frambuesa hasta emulsionar.
- *Condimentar* con sal y reservar.

Mollejas

- Cocinar las mollejas en agua (a partid e agua fría) con *ajo*, *laurel*, *tomillo* y sal gruesa durante 15 minutos, cortar la cocción y reservar en frío.
- Desgrasar, cortar en rodajas de 1, 5 cm y freír en aceite caliente hasta *dorar* (5 minutos)
- Secar en papel absorbente, *condimentar* con sal, pimienta y llevar a un bowl con un poco de salsa.
- Mezclar delicadamente y bañar cada *rodaja* con la salsa.

Armado

- Colocar en la base del plato el puré de manzanas y por encimas las rodajas de mollejas laqueadas.
- Terminar con hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mollejas-crocantes-laqueadas