Mollejas de ternera sobre crema de poros, espinacas y jerez



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Espinacas

Ajo: 3 Dientes
Espinacas: 1 Paquetes
Nuez Moscada: Una pizca
Manteca: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto

Mollejas

Cebolla: 1 Unidad
Mollejas de ternera: 600 g
Ajo: 2 Dientes
Puerro: 2 Tallos
Choclo: 1 Unidad
Bouquet de hiervas: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad

Puré de puerros

Cebolla: 1 Unidad
Manteca: 1 cda.
Leche: 1/2 Taza
Puré de papas: 1 Tazas
Puerros sólo parte blanca: 6 Unidades
Tomillo fresco: 1 Rama

Salsa de jerez

Oporto: 2 cdas.
Vino Blanco: 2 cdas.
Azucar: 1 cda.
Caldo De Ave: 1 Taza
Jerez “Pedro Ximenez”: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Mollejas

- Limpie las mollejas retirando los nervios.
- Pele la *cebolla*, los ajos y la *zanahoria*, corte en cuartos.
- Pele el *choclo* y corte en dos.
- En una olla con abundante agua hirviendo coloque las verduras cortadas, junto con el *puerro* , el bouquet de hiervas y las mollejas
- Condimente con sal y pimienta.
- Cocine durante 30 minutos aproximadamente
- Luego apague la cocción y deje reposar las mollejas dentro del caldo durante 30 minutos más
- Retire, cuele y prense las mollejas durante 1 hora.
- Condimente las mollejas con sal y pimienta y cocine en un grill de ambos lados hasta dorarlas.

Puré de puerros

- Corte los puerros al medio y luego pique.
- Pele la *cebolla* y pique en fina juliana.
- En una sartén caliente coloque la *manteca* junto con el *tomillo*, una vez derretida la *manteca* rehogue primero la *cebolla* a fuego lento
- Una vez cocida agregue el *puerro*, cocine durante unos minutos más e incorpore la leche, cocine hasta que se evapore.
- Retire y coloque en una licuadora
- Licue hasta conseguir una textura lisa, luego cuele.
- Coloque en una olla el puré de puerros y añada el puré de papas, mezcle y cocine unos minutos.

Salsa de jerez

- Coloque en una olla el azúcar, junto con el jerez, el vino blanco y el *oporto*
- Deje reducir a fuego lento.
- Agregue luego el caldo de ave y deje reducir.

Espinacas

- En una sartén con *manteca* derretida saltee primero los ajos, luego agregue las hojas de *espinaca* y condimente con sal, pimienta y nuez moscada.
- Cocine a fuego medio durante 5 minutos
- Retire los ajos.

Armado

- Coloque en un plato una porción de puré de puerros, una porción de espinacas, la *molleja* y sobre esta la salsa de jerez.

Presentación

- Decore con una ramita de *eneldo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mollejas-de-ternera-sobre-crema-de-poros-espinacas-y-jerez