

Mollejas de ternera sobre crema de porros, 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 hierbas 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 preñe 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 *oportó*
- 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>