

Mollejas del chef

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomillo: 1/2 cdita.

Jerez: 30 cc

Aceite: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Salvia: 1/2 cdita.

Portobellos: 100 grs.

Echalottes: 2 Unidades

Langostinos: 200 g

Ajo: 2 Dientes

Champignones: 100 g

Manteca: 1 cda.

Mollejas: 2 Unidades

Crema de leche: 250 cc

Guarnición

Morrón amarillo: 1 Unidad

Morrón colorado: 1 Unidad

Berenjenas: 1 Unidad

Manteca: 1 cda.

Aceite: 1 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Echalottes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpie y filete los *hongos*
- Reserve.
- Filete el *ajo* y el *echalotte*
- Reserve.
- Limpie los *langostinos*.
- Limpie y corte la *molleja*.
- Pique finamente las hierbas.
- Precocine las mollejas en agua.
- En una sartén saltee las mollejas.
- Agregue los *langostinos*

- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue el *echalotte*, el *ajo* y los champignones
- Aromatice con las hierbas.
- Flamee con jerez.
- Incorpore la *crema* de leche.

Guarnición

- Limpie y filete los portobello.
- Corte las verduras en fina juliana.
- Filete el *ajo* y el *echalotte*.
- Saltee en una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca*.
- Agregue el *ajo* y el *echalotte*.

Presentación

- En el costado de un plato con la ayuda de un aro cortapasta acomode las verduras, en el otro costado disponga las mollejas con *langostinos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mollejas-del-chef>