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 filette los *hongos*
- Reserve.
- Filette 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 filette los portobello.
- Corte las verduras en fina juliana.
- Filette 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 mollejeas con *langostinos*.

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