Mollejas en miel de caña y especias con papines y tomates



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Coriandro: 1 cda.
Mollejas: 1 k
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Perejil picado: A gusto
Miel de caña: 1 Tazas
Comino: 1 cda.
Bouquet garnie: 1 Unidad
Glace de viande (jugo espeso de ternera): 2 cdas.
Miel: 5 cdas.
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Zanahoria: 1 Unidad

Verduras

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Pencas de acelga: 10 Unidades
Papines: 6 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahorias: 2 Unidades
Harina: 2 cdas.
Jugo de Limón: 1 Unidad
Manteca: 2 cdas.
Cebolla Colorada: 2 Unidad
Tomates cherry: 300 grs.
Cebolla de verdeo: 5 Bulbo

Preparación de la Receta

- Limpie las mollejas y luego corte en trozos.
- Pele la *cebolla* y la *zanahoria* y corte en trozos.
- En una olla con abundante agua fría coloque las mollejas junto con la *zanahoria*, la *cebolla*, *ajo* machacado y el bouquet garnie, lleve a fuego y una vez que rompa el hervor cocine durante 15 minutos mas, luego retire y deje enfriar.

Verduras

- Corte los bulbos de *cebolla* de verdeo al medio.
- Pele y corte las cebollas coloradas en cuartos.
- Corte los papines en rodajas.
- Pele y corte las zanahorias en cubos.
- Coloque en una olla abundante agua fría, *harina*, *jugo* de *Limón* y aceite de oliva, mezcle e incorpore las pencas de acelga, luego lleve a fuego, una vez que rompa el hervor retire.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee los papines junto con las cebollas y la *cebolla* de verdeo, cuando comiencen a *dorar* levemente agregue los tomates cherry, cocine durante 7 minutos e incorpore la *zanahoria*, cocine unos minutos mas y sazone con sal y pimienta
- Retire del fuego y acomode las verduras en una placa, termine la cocción en horno precalentado a 160ºC.

Armado

- Coloque en un bowl la miel de caña junto con la miel común, el *comino*, el coriandro tostados y el glace de viande, mezcle bien.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva dore las mollejas de todas sus caras
- Una vez doradas retire la materia grasa y luego bañe las mollejas con la miel de caña y **especias**, deje caramelizar a fuego medio.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón de verduras, encima acomode una porción de mollejas y salsee con la miel de la cocción.
- Decore con las pencas de acelga blanqueadas y espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mollejas-en-miel-de-cana-y-especias-con-papines-y-tomates