

Mollejas glaceadas al oporto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vinagre: Cantidad necesaria

Oporto: 1/2 Taza

Harina: 50 grs.

Manteca: 2 cdas.

Caldo de carne: 1/2 Taza

Mollejas: 1 k

Agua: Cantidad necesaria

Aceite: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición de repollo

Granos de choclo: 100 g

Repollo: 1/2 Unidad

Cuero de panceta ahumada: 1 Lonjas

Aceite: 2 cdas.

Vino Blanco: Cantidad necesaria

Chauchas blanqueadas: 100 g

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa de las mollejas previamente remojadas en agua con *vinagre* durante 3 a 4 horas.
- En una olla con abundante agua hirviendo, sumerja las mollejas y cocine durante 5 minutos.
- Retire y coloque en agua con hielo, durante ½ hora aproximadamente.
- Envuelva con un paño y preñe.
- Termine de limpiar retirando la membrana y el resto de grasa.
- Corte en trozos, condimente con sal y pimienta y pase por *harina*.

Guarnición de repollo

- Lave y corte el *repollo* en fina juliana.
- Pele y corte la *zanahoria* por la mitad y luego en finos bastones.

- En una olla con abundante agua caliente y sal blanquee el *repollo* durante 10 minutos
- Cuele y reserve.
- En una sartén con aceite y el cuero de la *panceta*, saltee la *zanahoria*, condimente con sal y pimienta.
- Incorpore luego el *repollo*, cocine unos minutos y agregue el vino blanco hasta cubrir la preparación
- Deje reducir.
- Una vez evaporado el vino en su totalidad incorpore las chauchas y los granos de *choclo*
- Cocine unos minutos y retire.

Armado

- En una sartén con aceite, saltee las mollejas por unos minutos, agregue una cda de *manteca* y cocine hasta que estén doradas.
- Deseche la materia grasa de la sartén y flambee las mollejas con **oportó**, incorpore el caldo de carne y deje reducir
- Condimente con sal.
- Incorpore la *manteca* restante para terminar de ligar.

Presentación

- Sirva en la base de un plato la *guarnición* y por encima las mollejas con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mollejas-glaseadas-al-oporto>