Mollejas rebozadas con vinagreta de jerez



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mollejas

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Harina: Cantidad necesaria
Leche: Cantidad necesaria
Mollejas de corazón: 4 Unidades

Vinagreta de Jerez

Tomate perita: 1 Unidad
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 75 cc

Vinagreta de jerez con perejil

Vinagreta de jerez: 25 cc
Perejil: 10 g

Preparación de la Receta

- Deje reposar las mollejas cubiertas con leche durante 2 horas.
- Cocine en agua acidulada durante 15 minutos.
- Filetee las mollejas.
- Bata ligeramente los huevos.
- Pase las mollejas por *harina*, luego por el *huevo* batido.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Vinagreta de jerez

- Corte el *tomate* en *concassé*.
- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- En un bowl mezcle el *vinagre* con el aceite y la sal hasta emulsionar.
- Mezcle la vinagreta con el *tomate* y la *cebolla*.

Vinagreta de jerez con perejil

- Procese el *perejil* con la vinagreta de jerez

Vinagreta de jerez con morrón colorado

- Ase el *morrón*, elimine las semillas y procese con la vinagreta de jerez.

Presentación

- En el centro de un plato sirva hojas de *lechuga* pequeñas dándole volumen, encima las mollejas
- Acompañe con las vinagretas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mollejas-rebozadas-con-vinagreta-de-jerez