Mollejas sobre coca de hierbas hongos confituras de tomate y almendras tostadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Almendras Tostadas: grs.
Albahaca: 5 Hojas
Harina: Cantidad necesaria
Pimienta en grano: 1 cdita.
Jugo de Limón: 1 Unidad
Mollejas: 1 Unidades

Coca de hierbas

Agua tibia: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Levadura: 25 grs.
Ciboulette picado: 1 cdita.
Orégano: 1 cdita.
Harina: 500 grs.
Romero picado: 1 cdita.
Tomillo picado: 1 cda.

Confitura de tomates

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Albahaca: 4 Hojas
Azucar: 2 cdas.
Pimienta en grano: 1 cdita.
Tomates: 2 Unidades

Hongos

Puerro: 1 Unidad
Pimienta en grano: 1 cdita.
Hongos Portobello: 6 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Blanquee las mollejas.
- Retire el exceso de grasa y corte en filetes a lo largo.
- Machaque los granos de pimienta.
- Coloque en un recipiente las mollejas y agregue el *jugo* de *limón* junto con la pimienta, las hojas de *albahaca* cortadas con la mano y el aceite de oliva.
- Deje *marinar* unos minutos dando vuelta cada tanto.

Coca de hierbas

- Coloque en un bowl la *levadura* junto con el agua.
- Incorpore la *harina* junto con el aceite de oliva y forme una masa.
- Deje descansar hasta que doble su volumen.
- Incorpore las hierbas.
- Estire y forme círculos de 18 cm de diámetro aproximadamente.
- Coloque en una placa y lleve al horno a 180°C, 8 minutos aproximadamente

Confitura de tomates

- Retire el pedúnculo de los tomates y corte en cubos.
- En una olla caliente, coloque los tomates junto con el azúcar.
- Cocine 10 minutos y agregue la *albahaca* junto con la pimienta, la sal y el aceite de oliva.
- Cocine unos minutos.
- Coloque en un mixer y procese.
- Vuelva al fuego y deje reducir hasta obtener textura de mermelada.

Hongos

- Corte el *puerro* en rodajas.
- Corte los **hongos** en cuartos.
- En una sartén con abundante aceite de oliva a baja temperatura coloque el *puerro* junto con la pimienta.
- Agregue los *hongos* y confite a baja temperatura durante 8 minutos aproximadamente.

Armado

- Pase las mollejas por *harina* y retire el exceso.
- En una sartén con aceite de oliva caliente cocine las mollejas hasta que queden doradas.

Presentación

- Coloque en un plato una coca de hierbas, sobra esta las mollejas, acompañe con la confitura de **tomate**, los *hongos* y las almendras tostadas
- Decore con hierbas picadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mollejas-sobre-coca-de-hierbas-hongos-confituras-de-tomate-y-almendras-tostadas