

# Mollejas y trufas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Caldo de verduras:** 100 cc  
**Trufas:** 2 Unidades  
**Manteca:** 50 g  
**Mollejas:** 4 Unidades  
**Jengibre en polvo:** A gusto

**Sal gruesa:** A gusto  
**Vino Blanco:** 100 cc  
**Salsa Tabasco:** A gusto  
**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Guarnición I

**Vino Blanco:** 250 cc  
**Azucar:** 100 grs.  
**Hinojos:** 2 Unidades

**Manteca:** 50 g

## Guarnición II

**Acedera:** 200 g  
**Sal:** A gusto

**Agua:** Cantidad necesaria

## Opcional

**Trufas:**

## Salsa

**Trufas:** 2 Unidades  
**Vino Blanco:** 50 cc  
**Tomillo:** A gusto  
**Crema de leche:** 200 cc

**Chile:** ½ Unidad  
**Comino:** A gusto

## Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con agua salada hirviendo blanquee las mollejas durante 7 minutos.
- Elimine los excesos de grasa de las mollejas.
- Filetee las trufas y luego corte en bastones.
- Realice incisiones en las mollejas e inserte los bastones de trufas.
- En una sartén caliente con la mitad de *manteca* y el aceite de oliva dore las mollejas a fuego bajo.
- Agregue la sal gruesa, una parte de caldo, el *jengibre*, la salsa tabasco y cocine durante 5 minutos.
- Pase las mollejas a una sartén limpia con el vino blanco, el resto de caldo, el resto de *manteca* y termine la cocción.

### Guarnición I

- Corte el *hinojo* en fina juliana.
- En una *cacerola* cocine el *hinojo* con la *manteca*, el vino y el azúcar.
- Elimine el exceso de líquido

### Guarnición II

- Elimine los tallos de la *acedera*.
- En una *cacerola* con abundante agua salada hirviendo blanquee las hojas de *acedera* durante 10 segundos.
- Corte la cocción en agua helada.
- Escorra las hojas estiradas sobre un lienzo.

### Salsa

- Corte las trufas en láminas y éstas en bastones finos.
- Pique el *tomillo*.
- Corte el *chile* al medio, elimine las semillas, las nervaduras y pique.
- En una sartén caliente dore las trufas.
- Agregue la *crema* de leche, el vino, el *chile* y deje espesar.
- Condimente con el *comino*.
- Pase a un bowl y bata ligeramente sobre un baño María.

### Presentación

- En el centro de un plato sirva una *molleja*, de lado un poco de salsa.
- En el costado disponga hojas de *acedera*, encima una cucharada de salsa.
- En otro costado sirva una porción de *hinojo* dándole volumen.
- Decore con láminas de trufa.