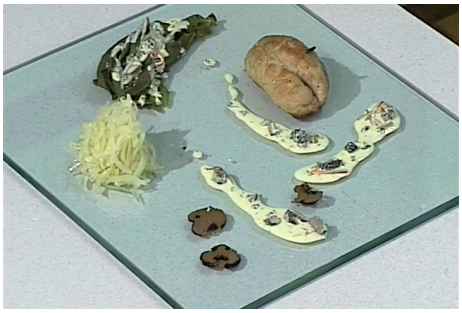
# Mollejas y trufas



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.
- Escurra 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.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/mollejas-y-trufas**