

Mollejitas y fabes



Ingredientes

Para las fabes/porotos:

Tomate perita: 1 Unidad

Endibia: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Perejil:

Sal:

Aceitunas negras:

Fabes/porotos cocidos: 400 g

Cebolla Morada: 1 Unidad

Pimienta:

Aceite De Oliva:

Para las migas de pan:

Ajo: 1 Diente

Pimentón dulce:

Aceite De Oliva:

Migas de pan duro:

Pimentón picante:

Para las mollejas:

Anís: 1 Chorrito

Jugo de Limón: 1 Unidad

Mollejas de ternera: 4 Unidades

Sal:

Ajo picado: 1 Diente

Pimienta:

Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Limpiamos las mollejas y las dejamos macerar durante 30 minutos con aceite de oliva y *ajo* picado.
- Pasado ese tiempo, las salpimentamos y les añadimos el *jugo de limón*.

- Luego, las salteamos en una sartén con un chorrito de aceite
- En el último momento añadimos un chorrito de anís
- Dejamos que evapore el alcohol y reservamos.
- Por otro lado, en una sartén con un chorrito de aceite de oliva, salteamos el pan desmigado con el *ajo* picado
- Condimentamos con *pimentón* dulce y picante.
- Luego, cortamos la *cebolla* y el *pimiento* en *brunoise*, el *tomate* en *concassé* y las aceitunas.
- Pasamos las **fabes** por un colador y las aclaramos en agua
- Luego, las mezclamos con las verduras cortadas y las aceitunas
- Aderezamos con un chorrito de aceite.
- Por último, emplatamos la ensalada de *fabes* en un cuenco y agregamos la *endibia* cortada rellena con las migas de pan y las mollejas.
- Decoramos con *perejil* y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mollejitasyfabes>