elGourmet

Mondongo a la mode de caen

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bouquet garnie: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Calvados: 1/2 Taza
Sidra: Cantidad necesaria
Mondongo: 1 k
Pata de cerdo: 2 Unidades
Manzanas rojas: 2 Unidades
Bulbo de Hinojo: 1/2 Unidad
Caldo: Cantidad necesaria
Clavo De Olor: 4 Unidades
Zanahoria: 1 Unidad

Guarnición

Sidra: 1 Taza
Repollo: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Caldo De Pollo: 1/2 Taza
Garbanzos cocidos: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Corte por la mitad las patas de *cerdo* y blanquee.
- Limpie el **mondongo** previamente blanqueado 1hora aproximadamente, y corte en cuadrados.
- Pele la *manzana* y corte en gajos.
- Pele la *cebolla* y corte trozos irregulares.
- Corte el *hinojo* en tiras.
- Pele la *zanahoria* y corte en rodajas.

Guarnición

- Corte el *repollo* en juliana.

- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee el *repollo*.
- Agregue la sidra junto con el caldo, el *ajo* ecrassé y los garbanzos.
- Deje reducir a la mitad y termine la cocción.
- Condimente con sal y pimienta.

Armado

- Coloque en una olla las patas de *cerdo* agregue las manzanas junto con al *mondongo*, el bouquet garni, la *cebolla*, el *hinojo*, los clavos de olor, la *zanahoria*, el *calvados*, la sidra a nivel y el caldo hasta cubrir.
- Lleve al fuego cuando llegue a punto de hervor, tape y cocine en el horno a 120°C aproximadamente, durante 5 horas.

Presentación

- Sirva en un plato hondo la *guarnición*, y por encima el *mondongo*
- Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mondongo-a-la-mode-de-caen