Parrillada Argentina

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chorizos de cerdo: 4 Unidades
Morcilla bombón: 4 Unidades
Provoleta: 4 Unidades
Salchicha parrillera: 400 g
Riñones de ternera: 3 Unidades
Morcilla vasca: 2 Unidad
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Mollejas de corazón: 6 Unidades
Pimiento verde: 1 Unidad
Chinchulines: 500 g
Chorizos mezcla de vaca y cerdo: 4 Unidades
Pimiento rojo: 1 Unidad

Ensalada mixta

Cebollas: 2 Unidades
Vinagre de vino: 80 cc
Tomates redondos: 4 Unidades
Lechuga criolla: 1 Planta
Lechuga mantecosa: 1 Planta
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 250 cc

Salsa criolla

Cebolla: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Tomates Perita: 2 Unidades
Aceite de oliva extra virgen: 300 cc
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Ciboulette picado: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Vinagre de Vino Blanco: 100 cc

Preparación de la Receta

- Pinche los chorizos en una espada.
- Limpie los chinchulines quitándoles la grasa y luego tréncelos.
- Limpie las mollejas.

- Quite la piel de los riñones y lávelos.

Salsa criolla

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Quite las semillas y nervaduras de los pimientos y córtelos en *brunoise*.
- Corte los tomates perita en *brunoise*.
- Coloque en un bowl todos los ingredientes y sazone con *vinagre* de vino, aceite de oliva, sal, pimienta y *ciboulette* picada, mezcle y reserve.

Ensalada mixta

- Lave bien las hojas de *lechuga*.
- Corte los tomates en gajos.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- En una fuente coloque los tomates y la *cebolla*, condimente con *vinagre*, aceite de oliva, sal y pimienta, mezcle y al momento de servir incorpore las hojas de *lechuga*.

Armado

- Coloque sobre la parrilla la espada con los chorizos, las morcillas, los chinchulines, las mollejas, los riñones y la salchicha parrillera, cuando de vuelta las *achuras* sazone con sal entrefina y añada a la parrilla los pimientos enteros.
- Acomode sobre la parrilla unos discos de hierro para que tomen temperatura, una vez calientes acomode en cada uno una provoleta condimentada.
- Cocine las *achuras* hasta que estén doradas y crocantes.

Presentación

- Presente las provoletas en los discos donde las cocino.
- Sirva en tablas las *achuras* y acompañe con la salsa criolla y la ensalada mixta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/parrillada-argentina