Parrillada de achuras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Riñones de cordero: 300 g
Chinchulines: 300 g
Mollejas de corazón: 300 g
Limones: 2 Unidades
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Ensalada

Pimiento amarillo: 1 Unidad
Lentejas cocidas: 1 Taza
Akusay: 1 Planta
Pimiento colorado: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Sal y pimienta negra: A gusto

Guarnición

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Calabaza: 1 Unidad
Sal y pimienta negra: A gusto
Queso pategras: 100 g

Vinagreta

Sal: A gusto
Aceto balsámico: 10 cc
Pimentón: 10 g
Aceitunas negras descarozadas: 50 g
Tomillo fresco: A gusto
Jugo de Limón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Castañas de caju: 30 g

Preparación de la Receta

- Limpie los riñones con las manos, retirando la grasa y la piel externa.
- Limpie los chinchulines y haga una trenza.
- Limpie las mollejas de corazón.
- Coloque las **achuras** sobre la parrilla a cocinar de ambos lados.
- Condimente con sal gruesa.
- Exprima los limones y rocíe las *achuras* durante la cocción.
- Retire las *achuras* y corte en láminas

Guarnición

- Corte el queso pategras en láminas.
- Pele y corte la *calabaza* a lo largo en láminas.
- Condimente con aceite de oliva, sal y pimienta.
- Coloque sobre la *plancha* bien caliente a *dorar* de ambos lados.
- Retire y arme una torre intercalando la *calabaza* con el queso.
- Vuelva a colocar sobre la *plancha* para que se derrita el queso.

Ensalada

- Corte el *akusay* en laminas finas.
- Corte los pimientos al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en tiras finas.
- Corte la *cebolla* de verdeo al bies en láminas finas.
- En un bowl mezcle, los pimientos, la *cebolla* de verdeo, el *akusay* y las lentejas.

Vinagreta

- Deshoje el *tomillo*.
- Pique las aceitunas negras descarozadas.
- Troce las castañas de *cajú*.
- En un bowl coloque *jugo* de *limón*, sal, *tomillo*, *pimentón*, aceitunas, las castañas de *cajú*, aceto balsámico y aceite de oliva.
- Mezcle hasta emulsionar y condimente la ensalada al momento de servir.

Presentación

- En un plato sirva las *achuras*, acompañe con la *guarnición* de *calabaza* y la ensalada, rocíe con la vinagreta.

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