

# Paupiette de mollejas braseadas al champagne

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Champagne:** 3 Tazas

**Mollejas blanqueadas:** 1 k

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Manteca:** 2 cdas.

**Repollo blanco:** 1/2 Unidad

**Acelga:** 15 Hojas

**Vinagre de vino:** 1 cda.

**Pata de chancho cocida:** 1 k

**Aceite Neutro:** 3 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Crepinettes:** 1 Unidades

## Guarnición aromática

**Cebolla:** 1 Unidad

**Apio:** 3 Ramas

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Aceite Neutro:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Retire la piel y la grasa de las mollejas cocidas y luego corte en pequeños cuadraditos.
- Corte en pequeños cuadraditos la pata de *chancho*.
- Corte el *repollo* blanco en fina juliana.
- Lave bien las hojas de acelga, escurre y seque.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *repollo* durante 5 minutos, agregue luego 1 taza de champagne, tape la sartén y deje evaporar, una vez evaporado agregue una taza mas, tape y deje evaporar nuevamente, repita el procedimiento con el resto de champagne.
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite neutro saltee las hojas de acelga junto con una cucharada de *manteca*, condimente con sal y pimienta. Retire, escorra y pique.

## Guarnición aromática

- Pele la *cebolla* junto con la *zanahoria* y corte en *brunoise*.
- Lave las ramas de *apio* y corte en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite neutro saltee las verduras.

## Armado

- En una sartén caliente con 2 cucharadas de aceite neutro y la *manteca* restante dore la *molleja*, una vez dorada de un lado, de vuelta y en ese momento agregue la pata de *chancho*, cocine hasta *dorar*.
- Una vez salteada las verduras de la *guarnición* incorpórelas a la sartén de la carne junto con la *acelga*, mezcle y saltee durante 5 minutos. sazone con sal, pimienta y *vinagre* de vino. Retire y deje enfriar.
- Estire la *crepinette* y corte en cuadrados. Coloque en el centro de cada cuadrado una porción del relleno, envuelva y coloque cada paquetito sobre el *repollo*, cubra la sartén con papel aluminio y cocine en horno precalentado durante 45 minutos.

## Presentación

- Sirva un paquetito de **Paupiette** de mollejas braseadas y acompañe con el *repollo*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/paupiette-de-mollejas-braseadas-al-champagne>