Ragout de mollejas con batatas rissolée

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Champignones: 6 Unidades
Zanahorias: 2 Unidades
Velouté de res: 500 cc
Yemas: 2 Unidades
Crema de leche: 100 cc
Mollejas: 2 Unidades
Aceite: Cantidad necesaria

Batatas rissolée

Batatas: 2 Unidades
Manteca clarificada: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Ciboulette: A gusto
Aceite de hierbas: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie los champignones y corte en cuartos.
- Pele la *cebolla* y la *zanahoria*, y corte *brunoise*
- En un bowl mezcle las yemas junto con la *crema* y reserve.
- En una olla con abundante agua fría, sumerja las mollejas y lleve a hervor durante 4 minutos aproximadamente.
- Retire el tejido y el exceso de grasa.
- Prense y lleve a la heladera.
- Corte del tamaño de un bocado

Batatas rissolée

- Pele las batatas, corte en dados y cocine a la inglesa.
- Retire y coloque en bowl por algunos minutos.
- En una sartén con *manteca* caliente, dore por todos lo lados.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Condimente con sal y pimienta.

Armado

- En una sartén con aceite y *manteca* en partes iguales caliente, caramelice los champignones
- En una sartén con aceite y *manteca* caliente, caramelice las mollejas hasta que tomen un *color* dorado
- Retire y reserve.
- Deseche la materia grasa y cocine la *cebolla* junto con la *zanahoria*, condimente con sal, agregue la velouté y mezcle.
- Reincorpore las mollejas y agregue los champignones.
- Retire del fuego y vierta la mezcla de yemas y *crema* reservada

Presentación

- Sirva en un plato hondo el ragout de mollejas y acomode por encima las batatas rissolée
- Decore con *ciboulette* ciselada y aceite de hierbas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ragout-de-mollejas-con-batatas-rissolee