

Ris de veau a la crème

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cognac: 50 cc

Vinagre de jerez: 20 cc

Vino Blanco: 30 cc

Manteca: 1 cda.

Crema de leche: 200 cc

Echalottes: 2 Unidades

Vinagre de Alcohol: 100 cc

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Mollejas: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Zanahoria: 1 Unidad

Guarnición

Vino Blanco: 30 cc

Manteca: 50 g

Portobellos: 150 grs.

Echalottes: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Girgolas: 150 g

Crema de leche: 30 cc

Champignones de París: 150 g

Opcional

Tomillo: A gusto

Preparación de la Receta

- Disponga las mollejas en bowl y deje debajo del agua de la canilla durante 10 minutos.
- Retire y deje reposar en el agua durante 10 minutos más.
- En una *cacerola* con agua y *vinagre* de alcohol blanquee las mollejas durante 5 a 8 minutos.
- Corte la cocción en agua fría.
- Pele las mollejas, envuelva con un repasador y preñse.
- Reserve.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Corte la *zanahoria* en rodajas finas.

- Pique finamente las *échalotes*.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva rehogue la *cebolla* y las *échalotes*.
- Acomode las rodajas de *zanahoria* encima de la *cebolla*, sin revolver, baje el fuego y vierta el vino, el *vinagre* de Jerez y el Cognac.
- Suba el fuego y flambee hasta que reduzca el líquido.
- Disponga las mollejas encima de las zanahorias y cocine durante 5 a 8 minutos por ambas caras.
- Condimente con sal y pimienta.
- Retire las mollejas, vierta la *crema* y cocine hasta que tome consistencia.
- Reincorpore las mollejas y deje que tomen temperatura.

Guarnición

- Filetee los *hongos*.
- Pique finamente las *échalotes*.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee las *échalotes* con los champignones.
- Agregue el vino y deje reducir.
- Condimente con sal y pimienta.
- Incorpore la *crema* de leche, baje el fuego y cocine durante 5 minutos más.

Presentación

- Sirva los champignones en el centro de un plato, encima la *crema* de cebollas y zanahorias.
- Finalmente la *molleja* fileteada y un poco más de salsa.
- Decore con 1 rama de *tomillo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ris-de-veau-a-la-crme>