Sashimi de lengua de res

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fondo de Pollo: 1 L
Lengua de vaca: 1 Unidad
Apio: 1 Tallo
Tomates: 2 Unidades
Eneldo: 1 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Manteca pomada: 1 cda.

Guarnición

Pimienta: A gusto
Salsa de soja: 1 cda.
Jugo de Naranja: 1 Unidad
Miel: 1 cdita.
Espinaca: 1 Paquete
Echalotte picado: 1 cdita.

Salsa

Hojas de Albahaca: 12 Unidades
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Ajo picado: 2 cdita.
Chile serrano: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Fondo de Pollo: 250 cc
Echalotte picado: 1 cdita.
Aguacates: 1 Unidades
Manteca pomada: 1 cda.
Jugo de Limón: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Salsa de soja: 1 cda.
Orégano: 1 cda.
Cilantro: 1 cda.
Aceto balsámico: 1 cda.
Aceite de oliva extra virgen: 2 cda.
Azucar: 1 cdita.
Eneldo: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla* y corte groseramente junto con el *apio*.
- En una olla con fondo de *pollo*, *cebolla* y el *apio* cocine la lengua de **res**, sazone con sal y pimienta y una vez tierna retire.
- Quite la piel de la lengua en caliente.
- Pele y corte el diente de *ajo* en láminas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los tomates enteros de todos sus lados junto con el *ajo* y la *manteca*, sazone con sal, pimienta y *eneldo*
- Una vez dorado levemente termine la cocción en horno durante 30 minutos aproximadamente
- Luego retire.

Salsa

- Coloque en un mortero el *echalotte* junto con una cucharadita de *ajo*, el *cilantro*, 6 hojas de *albahaca*, el *chile* serrano picado, el *eneldo*, sal, pimienta, *mostaza* de dijón, salsa de soja, aceto balsámico, una cucharada de *jugo* de *limón*, *orégano* y aceite de oliva, machaque bien
- Justo en el momento de utilizarla agregue 1cdita de azúcar y mezcle.
- Pele y corte en láminas el diente de *echalotte*.

Armado

- Una vez fría la lengua corte en finas láminas.
- Disponga sobre una fuente la mitad de láminas de lengua y envuelva con papel film, luego con mucho cuidado y con un martillo de golpecitos suaves a la lengua
- Reserve en la heladera.
- En una sartén caliente con aceite de oliva extra virgen, *manteca*, la cucharadita restante de *ajo* picado y las láminas de *echalotte* saltee la lengua restante, luego agregue las hojas de *albahaca*, el *jugo* de *limón*, sal, pimienta y fondo de *pollo*, mezcle con una cuchara de madera.

- Para la guarnición

- Coloque en un bowl las hojas de *espinaca* junto con el *echalotte* picado, la miel, la salsa de soja, el *jugo* de *naranja* y la pimienta, mezcle.

Presentación

- Acompañe a la lengua fría con los tomates rostizados calientes y bañe la lengua con la salsa.
- En otro plato sirva la lengua salteada y acompañe con la *guarnición*.
- Decore con bolitas de *aguacate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sashimi-de-lengua-de-res