Sesos con salsa de alcaparras, nabos y acelga



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Harina: 1 cda.
Pimienta blanca: A gusto
Manteca: 25 g
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Sesos: 2 Unidades
Apio: 2 Ramas
Agua: Cantidad necesaria

Guarnición

Caldo de verduras: 30 cc
Sal: A gusto
Manteca: 25 g
Acelga: 4 Hojas
Nabos: 2 Unidades
Azucar: Una pizca

Salsa

Vinagre de vino: 1 cda.
Caldo de verduras: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Alcaparras: 10 g
Manteca: 30 g

Preparación de la Receta

- Separe los sesos en dos y lave bajo el chorro de agua de la canilla, elimine la telilla que lo recubre.
- Pele el *apio*, la *cebolla*, la *zanahoria* y corte en cubos regulares.
- Disuelva el *harina* con un poco de agua.
- Prepare un el caldo con las verduras y el *harina*
- Condimente con la pimienta y la sal.

- Deje cocinar durante 20 minutos y enfríar antes de utilizar.
- Hierva los sesos durante 10 minutos y deje enfriar en el caldo.
- Corte los sesos cocidos en rodajas.
- En una sartén con *manteca* saltee los sesos a fuego bajo
- Rectifique la sazón.

Salsa

- En una sartén caliente el *vinagre*, agregue la *manteca* y el caldo
- Condimente con sal y pimienta.
- Cocine hasta recducir a 1/4 de su volumen.
- Incorpore las **alcaparras**

Guarinición

- Pele los nabos y corte en rodajas finas.
- Pele el *ajo* y filetee.
- En una sartén con *manteca* saltee el *ajo*, agregue los nabos en una sola capa.
- Cubra con el caldo, agregue el azúcar y la sal
- Cocine a fuego bajo.
- Lave las hojas de acelga, corte los tallos.
- En una sartén con agua, sal y aceite blanquee las hojas de acelga
- Reserve.

Presentación

- En la base de un plato disponga dos hojas de acelga, encima los sesos
- Acompañe con los nabos
- Cubra con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sesos-con-salsa-de-alcaparras-nabos-y-acelga