

# 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 reducir 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>