Sesos de ternera fritos con mantequilla de hierbas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Agua: Cantidad necesaria
Laurel: 2 Hojas
Cebolla grande: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 20 cc
Sal gruesa: 1 cda.
Harina: 200 grs.
Sesos: 4 Unidades
Clavo De Olor: 1 Unidad

Ensalada capresse

Sal: A gusto
Ciboulette: 4 Ramas
Tomates secos: 20 grs.
Albahaca: 1 Planta
Aceite De Oliva: 150 cc
Aceto balsámico: 50 cc
Salvia: 10 Hojas
Bocconcini de mozzarella: 4 Unidades

Mantequilla de hierbas

Limon: 1 Unidad
Manteca: 100 g
Aceto balsámico: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Salvia: 1 cda.
Alcaparras: 20 g
Perejil: 1 cda.

Varios

Perejil: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Limpie los sesos.
- Pele y corte la *cebolla* en tiras finas
- En una *cacerola* con agua salada hirviendo, *cebolla*, hojas de *laurel* y el clavo de olor, cocine los sesos durante cinco minutos
- Retire, pase por agua helada y séquelos con un repasador.
- Corte los sesos al medio longitudinalmente y pase por *harina*
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* cocine los sesos de ambos lados
- Retire y reserve.

Mantequilla de hierbas

- Pique la salvia y el *perejil*.
- Exprima el *limón*.
- En una *cacerola* con *manteca* coloque la salvia, el *perejil*, las *alcaparras* y el *jugo* de *limón*
- Añada aceto balsámico
- Deje reducir.

Ensalada capresse

- Hidrate los tomates secos en agua caliente.
- Deshoje la *albahaca*
- Reserve 6 hojas.
- Deshoje la salvia
- Corte los boconccini en láminas.
- En un bowl realice una vinagreta con sal, aceto balsámico y el aceite de oliva
- Mezcle hasta emulsionar
- Reserve.
- En una sartén con aceite de oliva fría las hojas de *albahaca* y la salvia, retire sobre papel absorbente.
- En una fuente acomode, los boconccini, los tomates, las hojas de *albahaca* fresca, las hojas de *albahaca* fritas, la salvia frita y el *ciboulette* entero.
- Rocíe la ensalada con la vinagreta previamente reservada.

Presentación

- En una fuente coloque los sesos fritos, salsee con la **mantequilla** de *alcaparras*, decore con una rama de *perejil* y acompañe con la ensalada capresse

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sesos-de-ternera-fritos-con-mantequilla-de-hierbas