

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>