Tripa rellena y ensalada de fideos dorados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carne picada: 300 g
Ajo: 2 Dientes
Arroz: 100 grs.
Sal: A gusto
Chinchulines: 500 g
Perejil: 1 cda.

Ensalada

Tomates:
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Aceto balsámico: Cantidad deseada
Rúcula: 1 Paquete
Aceite De Maíz: 30 cc
Cabellos de angel: 200 g

Salsa

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Limon: ½ Unidad
Ajo: 2 Dientes
Tomates Perita: 1 k
Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Elimine la grasa del chinchulín, vacíe el contenido y desprenda la membrana externa.
- Tome el extremo del chinchulín y de vuelta con la ayuda de un palo del mismo grosor.
- Raspe la tripa con el canto del cuchillo para limpiar por completo su superficie.
- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- En un bowl mezcle la carne picada el *arroz*, el *perejil*, el *ajo* y sal.
- Rellene la tripa con esta preparación.

Salsa

- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- Exprima el *limón*.
- Corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele los tomates, corte en cuartos y elimine las semillas y procese.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* y el *ajo*.
- Incorpore el puré de tomates y la sal, cocine durante 10 minutos.
- Aromatice con el *perejil* y el *jugo* de *limón*.
- Incorpore la tripa y cocine a fuego bajo durante 30 a 40 minutos aproximadamente.

Ensalada

- Machaque los fideos con el mortero.
- En una sartén con aceite de maíz dore los fideos.
- Cubra con agua por encima de 1 centímetro del nivel de los fideos, sal y cocine hasta que se consuma el agua.
- Corte la *rúcula* con la mano.
- Corte los tomates en octavos.
- En un bowl mezcle la *rúcula*, el *tomate*, sal, aceite de oliva y aceto balsámico.
- Agregue los fideos.

Presentación

- Sirva la tripa en una fuente.
- Acompañe con la ensalada.

- Si lo desea, cocine la tripa en agua con *jugo* de *limón*, aceite de oliva, *ajo* y *perejil* picado.
- Sirva directamente con el *jugo* de cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tripa-rellena-y-ensalada-de-fideos-dorados