Verdes con mollejas y endibias, habas y crocante de queso



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vinagre: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Escarola fina: 10 Hojas
Hoja de roble: 6 Unidades
Rúcula: 6 Hojas
Endibias: 2 Unidades
Perejil picado: 1 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Mollejas: 2 Unidades

Crocante de queso

Queso semi-duro: 100 g

Habas

Sal: A gusto
Ajo picado: 1 Diente
Habas: 1 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una olla con agua fría y *vinagre*, blanquee las mollejas hasta que rompa hervor.
- Retire del fuego deje 10 minutos en el agua y luego coloque en agua fía
- Retire el exceso de grasa y corte en laminas.
- Corte las endibias en gajos.
- Transparente la *cebolla* cortada en tiras, con aceite de oliva y sal 8 minutos.
- Prepare una vinagreta con 3 partes de aceite de oliva, 1 parte de *vinagre*, *perejil* y sal.

Crocante de queso

- Seque el queso en una sartén a fuego bajo, previamente rallado en tiras largas, hasta que quede crocante
- Reserve un trozo para decorar y corte en trocitos el resto.

Habas

- Blanquee las **habas** durante 2 minutos y cuele.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente el *ajo*, agregue las *habas* y saltee con sal durante 1 minuto.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee las endibias hasta que dore por todos los lados con sal
- En otra sartén con aceite e oliva caliente, dore las mollejas condimente con sal de vuelta y sale nuevamente.
- Termine la cocción.
- Condimente las hojas de roble, *rúcula* y escarola con la vinagreta.

Presentación

- Sirva en un plato las hojas verdes junto con las mollejas, acompañe con las *habas* y las endibias
- Decore con crocante de queso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/verdes-con-mollejas-y-endibias-habas-y-crocante-de-queso