

Verduras de invierno con mollejas, riñones de cordero y vinagreta de setas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alcauciles: 3 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Brócoli: 1/2 k

Echalotte: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Mollejas blanqueadas: Cantidad deseada

Riñones de cordero: 3 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Coliflor: 500 g

Puerros: 2 Unidades

Vinagreta

Puerro: 1 Unidad

Perejil picado: 1 cdtita.

Aceto balsámico: 1 cda.

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Girgolas: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpie la *molleja* y corte en láminas.
- Limpie los riñones y corte por la mitad, a lo largo.
- Corte el *brócoli* y la *coliflor* en pequeños árboles.
- Pele la *zanahoria*, corte por la mitad y en bastones.
- Pele le *echalote* y corte en tiras finas.
- Lave el *puerro* y corte en cuartos.
- Retire las tres primeras capas del alcaucil, la parte verde oscura del tallo, la punta y el centro de la flor.
- Corte en octavos frote con *limón* y coloque en un bowl con agua para que no se oxiden.

Vinagreta

- Corte el *puerro* en cuartos lave y pique.
- Corte las girgolas con la mano en trozos pequeños.
- En una sartén con 1 cda. de aceite de oliva caliente, transparente, el *puerro* condimente con sal y pimienta.
- Agregue las girgolas y cocine un par de minutos.
- Coloque en un bowl y agregue el resto de aceite de oliva y el aceto balsámico.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente las verduras por 14 minutos aproximadamente, condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, dore las mollejas junto con los riñones.

Presentación

- Sirva en el centro de un plato las verduras, por encima las mollejas junto con los riñones y la vinagreta. Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/verduras-de-invierno-con-mollejas-rinones-de-cordero-y-vinagreta-de-setas>