



<https://www.mepillasquisando.com>



1110 - MOLLEJAS EN SALSA



INGREDIENTES:

6 Mollejas de Ternera de leche.
1 Zanahoria.
1 Yema de Huevo.
1 Vaso de Caldo de Carne.
½ Cebolla.
1 Cucharada de Harina.
50 gr. de Mantequilla o Margarina.
1 Poco de Tomillo.
2 Hojas de Laurel.
1 Vasito de Jerez.
1 Cucharadita de Estragón.
Sal y Pimienta blanca molida.

ELABORACIÓN:

Ponemos las mollejas en agua fría, cambiándoles el agua hasta que queden completamente limpias de sangre. Ponemos una cazuela con bastante agua fría a la lumbre, con sal. Metemos las mollejas. Cuando rompa a hervir, espumamos y dejamos hervir durante 3 minutos. Escurrimos y metemos en agua fría. Les quitamos el pellejo, el sebo y los nervios. Para que cojan buena forma, colocamos sobre una servilleta y tapamos, dejándolas así por espacio de una hora. En un cazo o sartén, ponemos la mantequilla al fuego. Echamos la cebolla picada y la zanahoria. Sofreímos un ratito. En una fuente de horno, se pone un poco del sofrito en el fondo, encima las mollejas y después otro poco del sofrito. Metemos en el horno y dejamos durante 15 minutos, hasta que estén de color doradito, pero no tostadas. Sacamos del horno y colocamos las mollejas en una fuente. Volcamos en la sartén el refrito y toda la salsita que han soltado las mollejas. Añadimos la cucharada de harina, el jerez, el caldo, las hierbas dejamos cocer durante 5 minutos. Batimos la yema con un poquito de sal y, una vez retirada la salsa del fuego. Pasamos por un colador, echamos por encima de las mollejas y ponemos al horno fuerte, en la fuente otros 5 minutos. Deben servirse muy calientes.

<https://www.mepillasquisando.com>