

MOLLEJAS CON CHAMPIÑONES

INGREDIENTES: 4 Personas

- AOVE.
- 5 dientes de ajos.
- 1 Kg de mollejas de cordero.
- ½ Kg de setas o champiñones.
- Sal.



ELABORACION:



MOLLEJAS

- Se limpian y cortan las mollejas.
- Si éstas han estado en el congelador, se cortan mejor en frío...



CHAMPIÑONES

- Se lavan, y filetean los champiñones.



ELABORACIÓN DEL PLATO

- En una cazuela/sartén puesta al fuego, se depositan 3 cucharadas de aceite
- Cuando el AOVE está caliente, se añaden dos dientes de ajo picados.
- Cuando comienzan a dorarse, se incorporan los champiñones y se saltean. Reservar.
- Se fríen las mollejas, previamente cocinadas con 3 ajos y y se pasan por el horno a 180º durante 10 minutos.
- Se desglasan y salpimientan.
- Se mezclan con los champiños y se sofríen un par de minutos.



PRESENTACIÓN:

- Las mollejas se sirven calientes, discretamente crujientes por fuera, sobre plato grande o recipiente de cristal, acompañado de una tosta crujiente y una ramita de romero.
- Una crema de castañas o un puré de manzana presentado en



bol pequeño, hacen el plato más atractivo y jugoso.

Nota:

- Doy fe que las mollejas con setas o boletus, maridan muy bien con un tinto crianza de Ribera del Duero “Pago de Carraovejas” del 2000. Peñafiel. Valladolid.



PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANZA 2000

D.O. Ribera del Duero.

Variedades de uva: Tinto Fino (75%) y Cabernet Sauvignon (25%).

Crianza: 12 meses en barricas de roble americano y francés, nueva y seminueva.

NOTA DE CATA:

Color: Capa muy alta y buen color rojo cereza, con algún reflejo violáceo que en botella se va tornando a tonos tejas con el tiempo.

- Nariz: Fruta y vainilla muy combinados, con tonos tostados y algo de casís, ligeramente balsámico.

- Boca: Al tacto es suave y sabroso y el paso por boca se vuelve glicérico, carnoso y persistente.

MARIDAJE:

Entrantes, Platos, Jamón y embutidos, Carne, Aves, Carne roja, Carnes a la parrilla, Caza, Barbacoa.