

MOLLEJAS DE LECHAL, BOLETUS Y AJETES TIERNOS

INGREDIENTES: 4 PERSONAS

- 500 Gr. Mollejas.
- 2 dientes de ajo.
- 1 cebolla.
- Pimentón.
- Laurel.
- Agua.
- Sal.
- Pimienta.
- Guindilla.
- 2 boletus grandes.
- 12 ajetes tiernos.
- Aceite de oliva.
- Vino blanco.
- Crujiente de almendras



ELABORACION:



- Se limpian las mollejas desprendiéndole el epitelio y las grasas adheridas
- Se salpimientan.
- Saltear en una cazuela con aceite de oliva y reservar.
- En el mismo aceite de rehogar las mollejas saltearemos:
 - a) la cebolla cortada muy fina.
 - b) el ajo machado
 - c) el laurel
 - d) la guindilla.
- Se incorporan nuevamente las mollejas a la cazuela con todos los ingredientes cocinados.
- Removemos añadiendo una cucharada de pimentón
- Se incorpora vino blanco y un poco de agua.
- Se deja reducir hasta que estén en su punto de sal y de cocinado.
- Se reservan.
- Si se desea, se reduce la salsa de las mollejas para conseguir un sabor más concentrado.
- Se procede a cortar el pedúnculo de los boletus y a limpiarlos de tierra
- Se corta en láminas a lo largo.
- Se marcan en una sartén dorándolos por ambos lados con una pizca de sal.

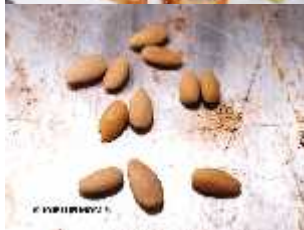


- Reservar.
- Se limpian los ajetes y se cortan a lo largo (4 centímetros)
- Saltear con un chorrito de aceite y reservar saltearemos con un chorro de aceite de oliva y los reservamos.



EMPLATADO:

En la base del plato disponemos las mollejas guisadas, y encima 2-3 laminas de boletus decorando con cebollino, o tomillo y superponiendo encima los ajetes. También se puede añadir un crujiente de almendras.



REMÍREZ DE GANUZA, RESERVA, 2006

Viticultura: 60 pequeñas parcelas de viñedo en las localidades de Samaniego, Leza, Elciego, San Vicente y Laguardia, con distintas exposiciones y microclimas. Suelos principalmente arcillo-calcáreos.

Vinificación: Tras un paso por cámaras frigoríficas, los hombros de racimo despalillados se someten a una fermentación controlada en depósito de acero y de roble francés. Maloláctica en barrica nueva. 23 meses de crianza en barricas nuevas.

Temperatura de servicio: 16º

Sugerencia de acompañamiento: Carnes, morucha, chuletón de buey a las brasas.