



MOLLEJAS DE CORDERO AL OLOROSO SOBRE RAGOÛT DE APIONABO, CHAMPIÑONES Y ZANAHORIA

INGREDIENTES

Para el ragoût

2 unid de chalota
1 diente de ajo
50 g de apionabo
25 g de zanahorias
25 g de champiñones
1 rama de tomillo fresco
30 ml vino fino Denominación de Origen Montilla-Moriles
30 ml vino dulce PX Denominación de Origen Montilla-Moriles
100 ml de jugo de carne

Para las mollejas

120 g de mollejas de cordero
2 diente de ajo
30 ml vino oloroso Denominación de Origen Montilla-Moriles
50ml a elegir aceite de oliva virgen extra (AOVE) denominación de origen Lucena
100 ml jugo de carne
Sal c.s
Pimienta c.s

Para el acabado

4 unid de flor de borraja o de ajo
15 g de brotes de berros
5 g sal de escamas
8 unid de puntas de cebollino



ELABORACIÓN

Para el ragout

En primer lugar, dejaremos todas las verduras cortadas. La chalota la cortaremos en brunoise, y los champiñones, el apionabo y la zanahoria en corte mirepoix (corte aprox en cubos de menos de 1 cm por cada lado)

A parte, en un cazo pequeño levantaremos el jugo de carne y mantendremos caliente.

Seguidamente, en un cazo o soûte, agregaremos 3 cucharas de AOVE, añadiremos la chalota picada y rehogaremos 2 min aproximadamente a fuego flojo tapando el cazo con su tapadera. Seguidamente añadiremos la zanahoria y el apionabo, el tomillo y rehogaremos durante 5 minutos aproximadamente, tapando y destapando para ir removiéndolo. A continuación, añadimos los champiñones, taparemos durante 3 minutos aproximadamente y mantendremos destapado permitiendo que evapore el agua que nos soltara las verduras. Mojar con ambos vinos y dejar reducir. Controlando que no pasemos de cocción las verduras, mojaremos con un poco de jugo de carne y reduciremos.

Para las mollejas

Limpiamos las mollejas de exceso de grasa y membrana.

Cortamos los ajos muy picados.

En una sartén bien caliente añadimos un chorreón de AOVE, cuando esté bien caliente echaremos nuestras mollejas y doraremos bien. Retirar las mollejas y reservar.

En la misma sartén, añadimos los ajos y doramos un poquito, seguidamente volveremos a incorporar las mollejas, salpimentar, mojar con el vino y dejar reducir, añadir un poco de jugo de carne y glasear constantemente con la ayuda de una cuchara.

VAJILLA NECESARIA PARA EL EMPLATADO

Plato llano rectangular color blanco

SUGERENCIAS DE PRESENTACION

En un plato llano, pondremos en forma de lecho nuestro Ragoût de apionabo. Encima de este, pondremos las mollejas bien glaseadas.

En un pequeño cuenco, añadiremos los brotes de berros, las flores y las puntas de cebollino y aderezaremos con unas gotas de aceite de oliva y sal. Decorar encima de las mollejas con estos brotes.

Servir bien caliente



MARIDAJE “El vino elegido para este plato es OLOROSO de la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles”