



# Mollejas al verdeo con puré rustico



Bifera Terra



4 porciones



50 min



Función  
Grillados

## INGREDIENTES

6 un. molleja  
500 cc. leche  
500 cc. agua  
6 un. cebolla de verdeo  
1 taza vino blanco  
c/n sal y pimienta negra  
2 cdas. aceite de oliva  
1 kg. papas

½ taza leche  
2 cdas. manteca

## PREPARACIÓN

Hervimos las mollejas en la misma cantidad de leche y agua hasta ablandar, aproximadamente 30'. Una vez listas las retiramos y cortamos en pequeños trozos.

Precalentamos la Bifera 5' a fuego máximo, agregamos el aceite de oliva y grillamos las mollejas hasta dorarlas de ambos lados.

Incorporamos la cebolla de verdeo picada groseramente. Salpimentamos, desglasamos con vino blanco y cocinamos unos minutos más.

Para el puré rústico lavamos bien las papas y las cocinamos en la Cacerola con 1 vaso de agua a fuego corona hasta que estén tiernas.

Una vez listas, las pisamos con el pisapapas. Agregamos la leche, la manteca y condimentamos a gusto.

Servimos las mollejas junto al puré.