

Waly



lengua de ternera



tabla y cuchillo puchero 2 litros agua



2 zanahorias 2 puerros



1 ramita perejil media cebolla 3 dientes



media cucharilla sal



corte de la lengua



rebozado harina



rebozado huevo sartén



200 gramos aceite y 1 diente ajo

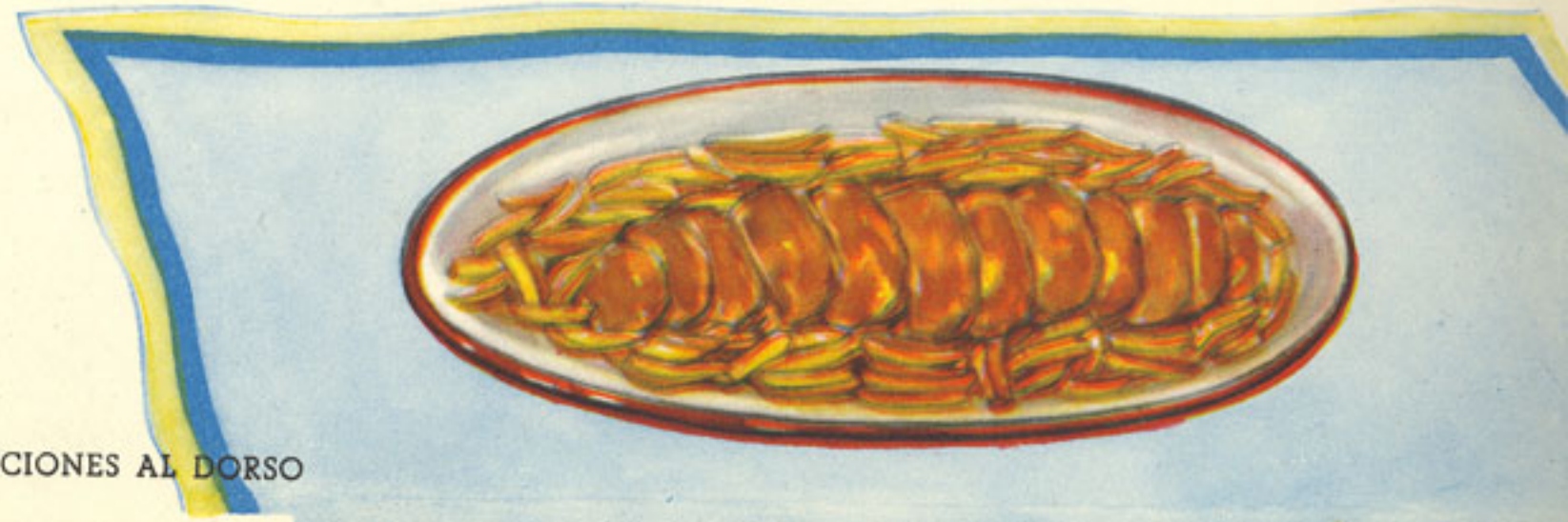
Lengua rebozada

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



LENGUA REBOZADA

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- TERNERA. - AGUA. - CUCHILLO.—Después de raspar una lengua de ternera con un cuchillo, la limpiaremos al chorro.
- PUCHERO. - AGUA.—
ZANAHORIAS. - PUERROS.
PEREJIL. - CEBOLLA. - AJO. - SAL. Pondremos al fuego un puchero con 2 litros de agua, 2 zanahorias, 2 puerros atados con un manojo de perejil, media cebolla, 3 dientes de ajo y media cucharilla de sal.
- LENGUA.— Al romper a hervir, añadiremos la lengua y dejaremos que cueza unas dos horas y media.
- TABLA. - CUCHILLO.— Cuando comprobemos con un tenedor que la lengua está tierna, la sacaremos a una tabla, la despellejaremos y dejaremos enfriar. Luego, la cortaremos en filetes (según gráfico).
- SARTEN. - AJO. - ACEITE.—
HUEVO BATIDO. - HARINA. Pondremos al fuego en una sartén 200 gramos de aceite con 1 diente de ajo. Rebozaremos la lengua, primero en harina, luego en huevo batido en otro plato. En cuanto se dore el ajo, freiremos los trozos rebozados.
- PRESENTACION.— Los serviremos en fuente y los arroparemos alrededor con patatas fritas o pimientos.
- NOTA.—Podremos aprovechar para caldo o sopa, después de pasarlo por un chino o pasapuré, lo que quedó en el puchero.