

Waly



medio kilo mollejas de ternera



remojo



sal



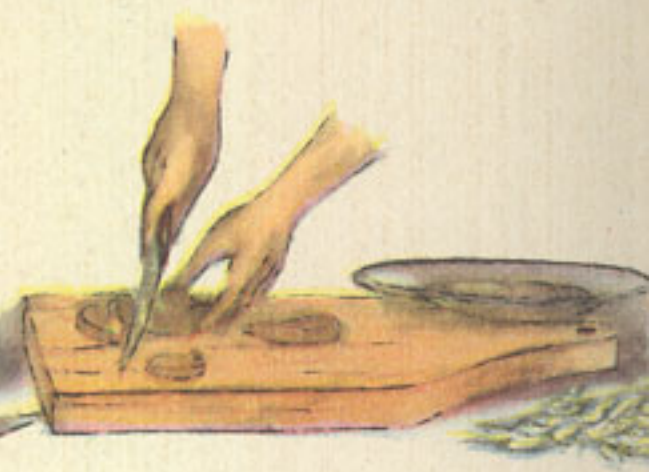
mantequilla

harina



cebolla

champiñones



corse de las mollejas

perejil

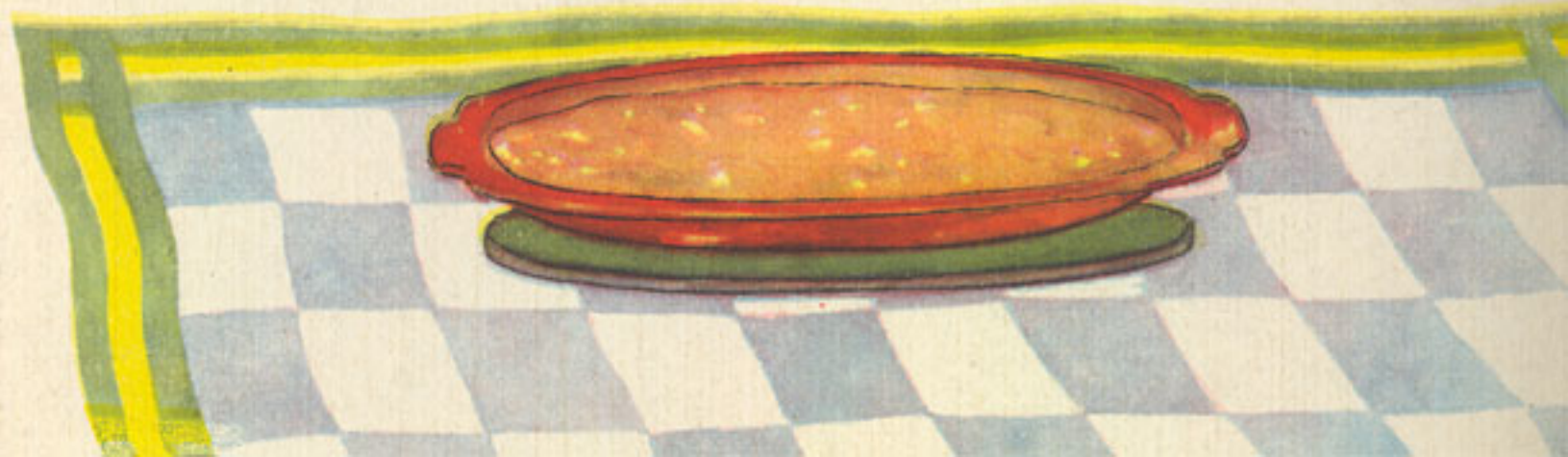
# Mollejas de ternera a la Luisa

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



# MOLLEJAS DE TERNERA A LA LUISA

Ración para 4 personas

---

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

Colección XR  
Ficha N.º 1236

## RECETA

MOLLEJAS. - LIMPIEZA.—

Después de limpiar con un cuchillo, quitándoles los gordos y los hilos, medio kilo de mollejas de ternera, depositaremos éstas en un recipiente donde las tendremos cubiertas de agua hasta que se desangren, o sea, alrededor de 1 hora.

CAZO. - AGUA. - SAL.—

Luego las pondremos en un cazo con agua que las cubra y un puñado de sal, y las coceremos. Seguidamente sacaremos las mollejas a un plato a que se enfrien. (El agua en que han cocido, la reservaremos).

CAZO. - MANTEQUILLA. - HARINA. - CALDO.—  
CEBOLLA. - CHAMPIÑONES.

En otro cazo derretiremos 20 gramos de mantequilla, a la que mezclaremos 1 cucharada de harina. Agregaremos una cuarta parte del caldo en que han cocido las mollejas, así como un cuarto de cebolla y 125 gramos de champiñones crudos, que previamente habremos limpiado bien al chorro del agua.

CORTE DE LAS MOLLEJAS.—

Una vez que se hayan enfriado las mollejas, las esparciremos sobre una tabla, las cortaremos en lonchas finas, y las colocaremos escalonadas en una tartera.

PRESENTACION.—

Cuando los champiñones estén cocidos, los echaremos junto con su salsa, menos la cebolla—por encima de las mollejas, que seguidamente serviremos en la misma tartera.