

Mollejas a la manteca negra

Ingredientes

Para 4 personas:

- 600 gr de mollejas
- 4 hojas de laurel
- 4 ramas de tomillo
- 4 cucharadas soperas de pimienta en grano
- 4 zanahorias juliana
- 2 cebollas juliana

Para la mantequilla negra:

- 500 gr de patata charlotte o ratte, hervidas con piel que sean muy tiernas
- 1 cucharada sopera de alcaparras
- 1 cucharada sopera de manteca clarificada
- 1 cucharada sopera de vinagre cabernet Sauvignon

Pau Pérez, del restaurante [Wall 57](#) (Valldoreix, Barcelona), comparte con nosotros una receta tan original como fácil de elaborar: **mollejas a la manteca negra**. Aún así, nos cuenta al detalle cuáles son los pasos a dar en todo momento.

Preparación:

- Se dejan las mollejas en agua, hielo y limón durante una noche, para que pierdan toda la sangre.
- Una vez limpias, se ponen todos los ingredientes en frío con agua y bastante sal.
- Ponemos a hervir el agua, las cocemos 4 minutos y las dejamos enfriar en la misma agua.
- Una vez frías, las pelamos de grasa y de impurezas.