MOLLEJAS CRUJIENTES CON SALSIFÍES Y SALSA DE QUESO NAZARETH

Instructions:

Pele los salsifíes y lávelos en agua con vinagre

Cueza los salsifíes en agua con sal hasta que estén hechos pero crujientes

Prepare un roux con mantequilla, harina, caldo de pollo, queso Nazareth y las especias

Mezcle los salsifíes con la salsa y mantenga caliente en el horno a 120 °C

Corte las mollejas en rodajas y saltéelas con mantequilla, sazonándolas con pimienta y sal

Sírvalas junto con los salsifíes

Serves:

4 people

Recipe type:

Plato principal

Grado de dificultad:

2.5