

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Mollejas de ternera con Queso Brugge Pater

Mollejas de ternera con Queso Brugge Pater

Ingredienten:

- 200 g de Queso Brugge Pater rallado
- 400 g de mollejas de ternera
- 100 g de jamón de York en rebanadas
- 1 ramita de perejil
- ¼ apionabo
- 2 zanahorias
- 1 col china
- 2 cebollas
- 200 g de Brugge Boter (mantequilla)
- 30 g de harina
- 30 g de jamón serrano
- 1/8 l de caldo de res
- 1/8 l de leche entera
- 4 rebanadas de pan de pueblo blanco
- Sal y pimienta

Bereiding:

Remojar las mollejas en agua hirviendo durante algunos minutos, poner en agua fría y con ayuda de un cuchillo, retirar la piel y los restos de grasa.

Cortar el apio, las zanahorias y el perejil muy finos y hervir a fuego bajo con el caldo y la leche. Después de 15 min, agregar las mollejas y dejar remojar otros 10 minutos con fuego muy bajo.

Cortar las mollejas en rebanadas de 2 cm.

Picar el jamón serrano y las cebollas, rehogar con la mantequilla, agregar la harina y remover bien, agregar el caldo con leche y las verduras.

Colar el caldo y agregar el queso, sazonar con sal y pimienta y remover la mezcla sobre fuego alto hasta conseguir la consistencia de una salsa lisa.

Untar las rebanadas de pan con mantequilla y tostar.

Colocar una rebanada de jamón de York sobre cada rebanada de pan, colocar las mollejas encima del jamón. Terminar con unas cucharadas de salsa de queso, colocar en una fuente para hornear, dorar por debajo del grill y servir con la col china cortada muy fina.

4 personen

60 min

Plato principal

2

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/mollejas-de-ternera-con-queso-brugge-pater>