

## Receta de Macarena Lladser Chef y Sommelier Profesional

Licenciada en Arte, Sommelier profesional y chef autodidacta. Su cocina independiente donde el maridaje de las recetas con el vino es fundamental, busca resaltar los productos y lograr armonía. Con una fuerte influencia de la cocina japonesa y española sus "comidas clandestinas" en diferentes lugares de Santiago la han convertido en una de las mejores chef de Chile.

## Lenguas de cordero escabechadas y colmenillas

VINO: SANTA CAROLINA Gran Reserva Petit Verdot

### INGREDIENTES (8 personas)

- 300 grs. lenguas de cordero
- 500 ml. leche entera
- 3 Zanahorias
- 1 Rábano blanco
- 1/2 Zapallo
- 1 Papa de hinojo
- 30 grs. de brotes de rábano blanco
- 3 Dientes de ajo
- 500 ml. agua mineral sin gas
- 100 ml. aceite de maravilla
- 1 Semilla de anís estrellado
- Sal de cahuil



### ELABORACIÓN

Limpiar las lenguas, pasar por agua y luego colocar en leche por 1 hora. Colar las lenguas y reservar. En una olla colocar el aceite de maravilla, calentar a 100 grados, colocar los ajos cortados en láminas, la semilla de anís estrellado triturada y saltearlos por 3 minutos. Luego saltear la zanahoria, el rábano, el zapallo, la papa de hinojo -todo cortado en rodajas- triturar por 5 minutos y luego agregar los 500 ml de agua mineral sin gas. Introducir las lenguas de cordero y llevar a ebullición. Luego dejar cocer a 160 grados por 5 horas. Pasadas las 5 horas de cocción, cortar el fuego y dejar reposar. Luego colar el caldo y reservar las lenguas. Colocar en un recipiente las verduras y triturar. Luego pasar por un colador y filtrar el caldo. Colocar en una olla y dejarlo reducir por 2 horas. Reservar. En una sartén colocar 100 ml. de aceite de maravilla y saltear las colmenillas. Reservar.

### EMPLATADO

Colocar el caldo tibio en un plato y luego las lenguas y a los costados las colmenillas y en cada lengua colocar brotes de hinojo. Servir.

