

MIQUEL

BROSSA

ABATS  
CASQUERÍA  
DESPOJOS  
FRATTAGLIE  
INNEREIEIEN  
MENUDENCIAS

MENUDOS  
MENUTS  
ODD BITS!  
OFFAL  
ORGAANVLEES  
TRIPE

GA

WALF

PLANETA  
  
GASTRO

---

## SOBRE EL AUTOR: MIQUEL BROSSA REAL

Nací el día de los Fieles Difuntos de 1942, en Barcelona, donde resido y ejerzo de gastrónomo a tiempo completo. Lo primero que mordí, según cuentan, fue el pezón de mi madre y mi primera colación fue leche. Muchos científicos sostienen que soy omnívoro, como todos los individuos de mi especie.

Trabajé durante décadas en multinacionales de productos de gran consumo, y viajé de forma continuada por los cinco continentes, donde me moví bajo el proverbio castellano de «Donde fueres, haz lo que vieres», de manera que aproveché para comer de todo.

Sin darme cuenta, fui convirtiéndome en un curioso impenitente de la gastronomía, atacado cada vez más por la curiosidad de la etnología, deseoso de visitar países exóticos, sin perder la ocasión de degustar aquello que jamás he probado, porque prefiero arriesgar y aprender que caer en la rutina.

De tanto que amo viajar y comer, he visitado los nueve primeros establecimientos de la lista de los cincuenta mejores del mundo de la revista londinense *Restaurant Magazine*, y la mitad de los restantes.

Ahora me atrevo a organizar simposios y conferencias y a escribir libros.

# ÍNDICE

---

## PRÓLOGOS

---

BROSSA GASTRÓNOMO, POR FERRAN ADRIÀ, 09

BROSSA PIONERO, POR JOAN ROCA, 10

---

## I

---

I. INTRODUCCIÓN. LA ENTRAÑABLE CASQUERÍA CANALLA, 14

II. HISTORIA Y ACTUALIDAD, 18

III. EL DESPIECE DEL «QUINTO CUARTO», 32

---

## II

---

IV. RECETAS, 46

TARTAR DE CORAZONES DE CORDERO CON POLVO HELADO  
DE FOIE-GRAS Y GRASA VEGETAL, FRANCIS PANIEGO, 48

TRIPA A LA CATALANA, JOSEP MARIA MASÓ, 55  
TERNERA CAPICÚA Y ATILLOS DE VERDURA  
Y FRUTA, CARMEN RUSCALLEDÀ, 60  
RIÑÓN DE TERNERA LECHAL ASADO, ORIOL ROVIRA, 67  
MANITAS Y TRIPA DE CORDERO, MONTSERRAT FONTANÉ, 72  
MANITAS DE CERDO AL HORNO, NÚRIA BÀGUENA, 77  
LOS CALLOS DE LA BODEGA, ALBERT ADRIÀ, 81  
PINCHO DE RIÑONES Y LECHADAS DE CORDERO  
AL AMONTILLADO, JAUME SUBIRÓS, 88  
LENGUA DE TERNERA, RAFA PEÑA, 90  
LIÈVRE À LA ROYALE, HERMANOS TORRES, 96  
MOLLEJAS DE TERNERA CON CEBOLLA  
DE FIGUERES AL VINO RANCIO, CARLES GAIG, 103  
ES NIU, PERE BAHÍ, 110  
HÍGADO DE PICHÓN CON CEBOLLA, JOAN ROCA, 113  
TRIPAS DE BACALAO CON SETAS, VÍCTOR QUINTILLÀ, 118  
LAMPREA ESTILO ARBO, EVER CUBILLA, 120

|                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ROYALE DE BECADA, FINA PUIGDEVALL,                                           | 125 |
| PLATILLO DE CUELLOS Y PUÑOS, VADOR GARCÍA-ARBÓS,                             | 128 |
| FREGINAT, TONI MASSANÉS,                                                     | 131 |
| MANITAS DE CERDO CON GARBANZOS , VINYET CAPDET,                              | 138 |
| FIDEUÁ CON PATA DE TERNERA, MEJILLONES<br>Y TRIPAS DE BACALAO, JAVI ESTÉVEZ, | 141 |
| GUISADO DE MORRO DE TERNERA, NAN FERRERES,                                   | 144 |
| LA TÊTE DE VEAU, ROMAIN FORNELL,                                             | 146 |

---

### III

---

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| V. ASPECTOS NUTRICIONALES Y DE CONSUMO, | 160 |
|-----------------------------------------|-----|

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| VI. CONCLUSIONES DEL AUTOR, | 176 |
|-----------------------------|-----|

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| EPÍLOGO, POR MÀRIUS RUBIRALTA, | 180 |
|--------------------------------|-----|

|                  |     |
|------------------|-----|
| AGRADECIMIENTOS, | 183 |
|------------------|-----|

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| ÍNDICE ALFABÉTICO DE RECETAS, | 187 |
|-------------------------------|-----|

# PRÓLOGOS



# BROSSA

# GASTRÓNOMO

## FERRAN ADRIÀ

Si me preguntaran quién, entre todas las personas que conozco, encarna mejor lo que entendemos por un gastrónomo, la primera figura que me vendría a la mente sería, sin lugar a dudas, la de Miquel Brossa. Amante por igual de la cocina tradicional, de la cocina moderna, de la cocina de vanguardia, tiene algo que siempre me ha fascinado: una actitud positiva insobornable, una predisposición absoluta para el placer, una capacidad increíble para disfrutar de la comida. Hedonista pero también analítico, ¡un Brillat-Savarin de nuestro tiempo!

Ya sabía que entre sus productos fetiche estaba toda la casquería; es una de sus pasiones. Los menudos, menudillos y compañía forman parte de nuestra cultura y, de hecho, son una presencia ineludible desde el origen de la humanidad... ¡hasta Hannibal Lecter! A mí también me encantan, forman un universo increíble entre todos los productos procedentes de los animales.

En las investigaciones que estamos efectuando sobre la clasificación de productos a través de la metodología Sapiens, los menudos ocupan niveles específicos. En efecto, si al animal entero (como a la planta entera si nos trasladamos al mundo vegetal) lo clasificamos en el nivel primario, y a las partes morfológicas diferenciadas (cabeza, tronco, extremidades) en el secundario, los menudillos se hallarían en el terciario. Se trata de una

clasificación que elaboramos con todo el rigor científico del que somos capaces, pero sin perder nunca de vista la utilidad o el criterio gastronómico.

Menudillos los hay de varios tipos de animales: de mamíferos, de aves, de pescados. ¿Podemos decir que también los hay de crustáceos? ¿De moluscos? Vayamos más allá: ¿podríamos hablar de menudillos en el mundo vegetal? Se trata de un producto que, en general, no es muy caro, un hecho que parece poco lógico si tenemos en cuenta no sólo su singularidad, sino la pequeña cantidad de cada uno que puede haber, en proporción, en un animal. La excepción sería, en algunos casos, la «casquería marina», lo que en elBulli llamábamos *menudillos de mar*. En efecto, unas *kokotxas*, unas carrilleras de rape, por no hablar de las huevas, con el caviar en primer lugar, pueden llegar a encontrarse entre los productos de gama alta.

En definitiva, estamos ante un apartado fascinante de nuestra cocina, unos hermanos pobres que ya vemos que no lo son tanto si atendemos al recetario, tanto tradicional como contemporáneo, como resulta evidente en estas páginas, en las que, con su sabiduría gastronómica, Miquel nos lleva a conocer, de la mano de un buen puñado de grandes cocineros, este maravilloso mundo de la casquería. Les aseguro que les encantará y les abrirá nuevas perspectivas. ¡Que lo disfruten!

# BROSSA

# PIONERO

JOAN ROCA

De los amigos de casa, hay algunos que cuento como pioneros: los que ya estaban cuando la cocina y la gastronomía eran vistas como algo elitista, a menudo tronado y fronterizo. Miquel Brossa es uno de ellos. Uno de los primeros.

A Miquel Brossa lo conozco desde hace unos cuantos años, en algunas de sus múltiples facetas gastronómicas. Desde el *gourmet* solitario, amable, respetuoso, agradecido y muy exigente que se presenta sólo para degustar analíticamente un plato y disfrutarlo en la intimidad. Hasta el miembro de colectivos gastronómicos de diversas índoles, sea en actos de la Academia Catalana de Gastronomía o un ¡Festiii... vaaal! de los Casacas Rojas. Por todo ello ha acumulado gran sabiduría y criterio gastronómico.

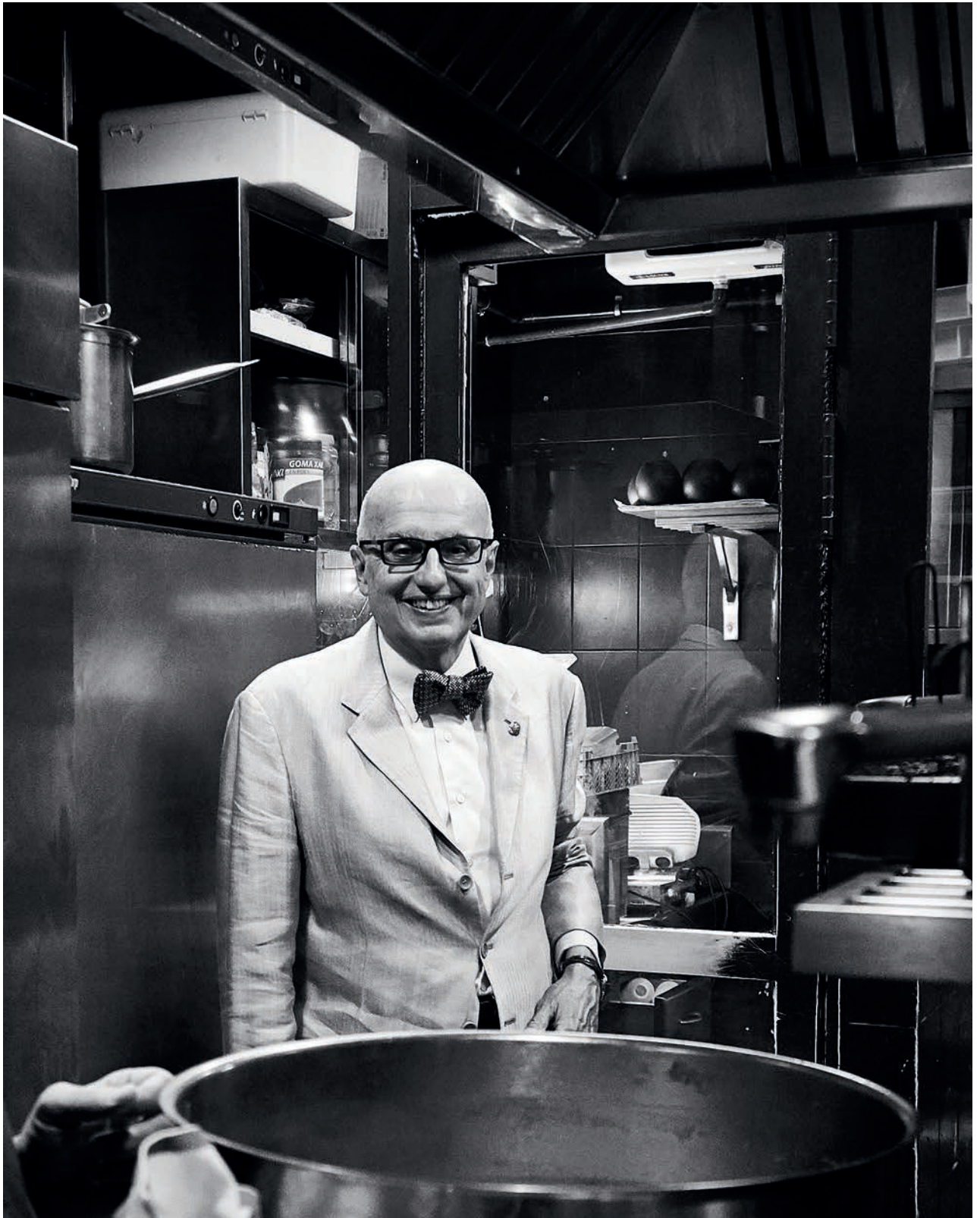
Este libro responde a la necesidad de compartir experiencias y conocimientos culinarios acumulados, y al atrevimiento de abordar la casquería, en un momento en el que no está precisamente de moda, cuando parece un pecado comer vísceras de animales. Esta valentía es una de las razones por las que admiro, valoro y agradezco el

empeño de Miquel. Esta obra es un resumen de su pasión por la casquería o, como él prefiere, por la cocina canalla, de aquellos platos que provocan rechazo cultural, que dan asco porque la humanidad está cargada de manías, como lo cuenta él tantas veces, con su humor genial, sarcástico y provocador.

Miquel es un viajero en busca de ampliar su vasto conocimiento. Es un explorador a la antigua. No es un turista o un exhibicionista de proezas. Se mueve por la curiosidad y no por el postureo. Comprometido con la cocina y conocedor de la mayoría de culturas gastronómicas, en este libro nos muestra una parte de su vida, de su labor en pro de la buena mesa.

Idealista y romántico como la mayoría de los gastrónomos, Miquel Brossa se ha convertido en un apóstol de la gastronomía y en un personaje capaz de viajar donde sea para comprobar si lo que dicen que es bueno, cumple las expectativas.

Este libro nos descubre secretos y conocimientos de Miquel Brossa a la vez que muestra las entrañas de la cocina de los tabúes.



## IV

# RECETAS

La mayor parte de recetas que se incluyen a continuación me las ha facilitado la élite de los chefs, como materia prima base para mi estudio presentado en la Universitat de Barcelona (UB) en calidad de participante en el IV Congreso Internacional ODELA «Otras maneras de comer. Elecciones, convicciones, restricciones».

Son auténticas recetas seleccionadas por los chefs directamente de su carta de productos, lo cual ha permitido el minucioso reportaje fotográfico para este libro.

La intervención directa de estos profesionales me ha permitido captar distintos puntos de vista y, con el diálogo generado en torno a cada receta, he ido más allá de su valor nutricional y he contado con la recopilación de varias anécdotas acerca de cómo el consumidor reacciona frente a los platos de casquería.

Ha sido una excelente idea haber aportado a mi estudio la valoración nutricional de la receta íntegra, que a su vez aporta la información referente a la valoración nutricional del menudillo en sí y la información nutricional referente a la receta. Debo mencionar que, por razones de procedimiento, no ha sido técnicamente posible llevar a cabo la valoración nutricional de todas las recetas que aparecen a continuación.

Pido disculpas a todos aquellos chefs de cuyas recetas no hemos podido incluir la valoración nutricional en el estudio, básicamente porque la complejidad y la diversidad de los ingredientes utilizados lo han hecho prácticamente imposible para los técnicos de Alicia. Tengan presente que algunos de ellos no se encuentran relacionados en los manuales.

---

Antes de usar el recetario, lea estas instrucciones.

La mayoría de las recetas con las que trabajé para el estudio ODELA provienen de cocineros de élite, por lo que no son simples. La mayor complejidad de las recetas, aparte de optimizar la calidad organoléptica del plato, resulta un aporte de mayor valor nutricional. Precisamente, el Dr. Abel Marín destacó en su participación en el simposio que determinados complementos vegetales ayudan a mejorar la asimilación de los nutrientes más cuestionados desde el mundo de los no creyentes. Es decir, estos vegetales eliminan o compensan las partes menos amables del producto, para presentarlo de forma que sea aceptable y *saludable* para los consumidores más reacios a tomarlo.

Aunque el libro tenga su base en una cocina de raíces, primitiva y animal, hay que entenderlo como un discurso conceptual, un poco elitista si cabe, por lo que el lector no puede ni debe esperar un recetario popular. Existe un listado de recetas canallas sencillas que subyacen a lo largo del libro. No están incluidas porque pueden definirse con una frase, con el enunciado de su título, su nombre o su descripción. Pongo el ejemplo del cerebro de cordero en tempura. Sobran, y resultan sangrantes, los comentarios, detalles o explicaciones sobre la elaboración de este plato y de muchos otros.

TARTAR DE CORAZONES DE CORDERO CON POLVO HELADO  
DE FOIE-GRAS Y GRASA VEGETAL, FRANCIS PANIEGO – TRIPA  
A LA CATALANA, JOSEP MARIA MASÓ – TERNERA CAPICÚA  
Y ATILLOS DE VERDURA Y FRUTA, CARMEN RUSCALLEDA – RIÑÓN DE  
TERNERA LECHAL ASADO, ORIOL ROVIRA – MANITAS Y TRIPA DE CORDERO,  
MONTSERRAT FONTANÉ – MANITAS DE CERDO AL HORNO, NÚRIA  
BÀGUENA – LOS CALLOS DE LA BODEGA, ALBERT ADRIÀ – PINCHO  
DE RIÑONES Y LECHADAS DE CORDERO AL AMONTILLADO, JAUME  
SUBIRÓS – LENGUA DE TERNERA, RAFA PEÑA – LIÈVRE À LA ROYALE,  
HERMANOS TORRES – MOLLEJAS DE TERNERA CON CEBOLLA  
DE FIGUERES AL VINO RANCIO, CARLES GAIG – «ES NIU»,  
PERE BAHÍ – HÍGADO DE PICHÓN CON CEBOLLA, JOAN ROCA – TRIPAS  
DE BACALAO CON SETAS, VÍCTOR QUINTILLÀ – LAMPREA ESTILO ARBO,  
EVER CUBILLA – ROYALE DE BECADA, FINA PUIGDEVALL – PLATILLO DE  
CUELLOS Y PUÑOS, VADOR GARCÍA-ARBÓS – FREGINAT, TONI MASSANÉS  
– MANITAS DE CERDO CON GARBANZOS, VINYET CAPDET – FIDEUÀ  
CON PATA DE TERNERA, MEJILLONES Y TRIPAS DE BACALAO,  
JAVI ESTÉVEZ – GUISADO DE MORRO DE TERNERA,  
NAN FERRERES – LA TÊTE DE VEAU, ROMAIN FORNELL

# TERNERA CAPICÚA Y ATILLOS DE VERDURA Y FRUTA

CARME RUSCALLEDA  
SANT PAU, SANT POL DE MAR

Carme Ruscalleda es la gran dama de la cocina. Es una de las voces de la gastronomía más escuchadas, con su discurso sólido y respetado. Excepcional conocedora de los recetarios clásico y tradicional, los ha traducido con gran éxito a un lenguaje moderno, divertido y digestivo.

Su «Ternera capicúa» es un compendio magistral

de sus conocimientos, una interpretación genial de la cocina canalla más completa, que usa con lucidez. De hecho, su plato es el corolario de las cocinas clásica y tradicional en modo vanguardia creativa. Es una deconstrucción pura, casi anatómica. El resultado es ejemplar, de cabo a rabo.





---

# INGREDIENTES

---

1 lengua de ternera  
3 cebollas  
6 zanahorias  
5 puerros  
1 cabeza de ajos + 2 dientes  
2 ½ tomates maduros  
50 ml de jerez dulce  
50 ml de brandi  
La parte gelatinosa de una cabeza de ternera, con la carrillera y el morro  
Perejil  
2 hojas de laurel  
Tomillo  
Pasta filo  
Almendra en polvo  
Pimienta de Jamaica  
Sal Maldon  
Una pieza de filete de ternera de 400 g, muy pulido  
2 rabos de ternera  
1 tronco + ½ rama de apio  
100 ml de jerez dulce

Redaño de cerdo  
Tripa morena «cruda»  
Pimienta negra  
1 manzana pinchada con dos clavos de olor  
250 g de cebolla ya cocida muy confitada y salpimentada  
1.450 g netos de tomate cereza maduro, crudo y sin pepitas  
3 cayenas picadas  
Calabacín  
Chirivía  
Zanahorias mini  
Mango  
Piña/ananas  
Pomelo tailandés  
Cebollino  
0,5 g de cardamomo  
2 g de pimienta Sichuán  
2 g de pimienta de Jamaica  
4 g de naranja seca  
0,3 g de pimienta negra

---

# ELABORACIÓN

---

— Escaldamos la lengua, la pelamos y, en una cazuela salpimentada con aceite, manteca de cerdo, tomillo y laurel, la asamos al horno, a 190 °C hasta que quede dorada.  
— Añadimos 1 cebolla, 1 zanahoria, 1 puerro, 2 dientes de ajo y ½ tomate, picados muy fino, y continuamos dorando.  
— Incorporamos el jerez dulce y el brandi, y lo dejamos reducir.  
— Cubrimos con agua mineral hirviendo.  
— Estofamos a fuego muy lento, durante 1 ½ hora.  
— Dejamos enfriar la lengua cubierta con el caldo de cocción.  
— Cortamos con la cortafiambres al n.º 10 para cuadrar.  
— Reservamos los cortes muy pulidos y cuadrados. El corte de ración es de unos 3 cm × 3 cm y el menú equivale a la mitad.  
— Preparamos la cabeza, puliendo los posibles restos de pelo y coágulos de sangre.  
— La ponemos en una olla con agua mineral fría, espumando al primer hervor.  
— A continuación, añadimos un puerro, una zanahoria, perejil, una hoja de laurel y el tomillo, atados como un bouquet garni.

— Salamos y dejamos hervir lentamente durante unas 2 horas.  
— Escurrimos y guardamos en terrina forrada con papel film en frío para que cuaje y poder cortar las raciones. De cada terrina salen unas 9 rebanadas de unos 2 cm de grosor. Y, de cada rebanada, tres rectángulos de terrina. Usamos un rectángulo para la ración, y medio, para el menú.  
— Cortamos en tacos perfectos y grandes y los envolvemos con la pasta filo, aliñada con sal Maldon, pimienta, almendra en polvo, pimienta de Jamaica y aceite, y reservamos.  
— Reservamos el filete en pedazos gruesos y pulidos.  
— Calculamos que las raciones son de 50 g. Los menús son de 25-30 g.  
— Vamos con la cola. En una cazuela, doramos suavemente el rabo cortado en trozos ligeramente enharinados.  
— Salpimentamos e incorporamos 2 cebollas, 2 zanahorias, 1 puerro, ½ rama de apio, 1 cabeza de ajos y 2 tomates maduros, hortalizas que habremos picado finamente.  
— Continuamos asando-dorando, y añadimos el jerez dulce y dejamos reducir.

- Cubrimos con agua mineral hirviendo y dejamos estofar lentamente durante 3 horas.
- Una vez tibio el estofado, deshuesamos la carne de las colas.
- Picamos en tacos medianos y afinamos de sal y pimienta.
- Con el redaño de cerdo muy limpio, formamos pequeñas raciones de forma alargada, y reservamos.
- La ración de cola pesa 20-25 g, y el menú, entre 15-20 g.

## LA TRIPA

- Dejamos la tripa morena «cruda» en remojo durante una noche, en la cámara con agua, sal y vinagre.
- La ponemos a cocer en agua fría y, al primer hervor, espumamos.
- Añadimos un atillo con 2 zanahorias, 2 puerros, perejil, 1 tronco de apio, el laurel y el tomillo. También añadimos una muñeca con granos de pimienta negra y una manzana pinchada con dos clavos de olor.
- Salamos el agua, en la proporción de 100 g de sal por 8 l de agua.
- Dejamos cocer lentamente, con la olla tapada unas 2 ½ horas.
- Dejamos que se enfríe en la propia agua de cocción.
- Una vez frío, cortamos en forma rectangular, de 3 cm x 2 cm.
- Preparamos un sofrito rústico y picante con 250 g de cebolla ya cocida muy confitada y salpimentada
- Añadimos 1.450 g de tomate cereza maduro y crudo, rallado con el rallador de agujero grueso, sin pepitas, y tres cayenas picadas. Proseguimos con el sofrito lentamente, hasta confitar, y afinamos de sal y pimienta.
- Preparamos los atillos de fruta y verdura cuidadosamente.
- Torneamos y escaldamos el calabacín en agua hirviendo con un punto de sal. Inmediatamente, lo enfriamos en agua con hielo. Escurrimos y reservamos.
- Pelamos, torneamos y escaldamos en agua hirviendo la chirivía y las zanahorias mini. Inmediatamente, lo enfriamos en agua con hielo. Escurrimos y reservamos.
- Pelamos el puerro y escogemos el interior, más tierno y blanco.
- Escaldamos en agua hirviendo con sal. Refrescamos en agua con hielo, escurrimos y reservamos.
- Cortamos el mango y la piña en bastones de unos 5 cm de largo por 1 cm de grosor, y reservamos.
- Desmenuzamos el pomelo tailandés para hacer granos.
- Reservamos.
- Escaldamos cebollino para poder bridar los atillos.
- Preparamos el polvo de especias, moliendo muy fino en el molinillo y tamizando muy fino el cardamomo, la

pimienta de Sechuán, la pimienta de Jamaica, la naranja seca y 0,3 g de pimienta negra, y reservamos.

— Justo antes de servir, saltearemos las verduras en una sartén con un hilo de aceite, y las salpimentamos.

— Las frutas, excepto el pomelo, las marcamos en la plancha aliñados con aceite y sal.

— Haremos dos atadillos: uno con mango, zanahoria y puerro, y otro con piña, calabacín y chirivía.

— En un extremo del plato ponemos la salsa de carne y encima las cinco carnes: la lengua, marcada y caliente; la cabeza, que hornearemos para calentar y secar la pasta filo; la tripa, calentada con el sofrito picante; el filete marcado, al punto rosado, y la cola horneada.

— Salseamos de nuevo ligeramente por encima, la lengua, el filete y la cola.

— Encima ponemos los dos atillos, y terminamos dibujando una línea con el polvo de especias.





# MOLLEJAS DE TERNERA CON CEBOLLA DE FIGUERES AL VINO RANCIO

CARLES GAIG  
GAIG, BARCELONA

## LA COMPLEJA SIMPLICIDAD DE LAS «MOLLEJAS GAIG»

Carles Gaig es un caballero. Y además es cocinero, tal vez uno de los más elegantes y distinguidos con que uno pueda cruzarse. Su cocina es culta: no es el mero resultado de su gran cultura gastronómica, fluye de sus conocimientos mundanos, de su vida, de sus lecturas, de su curiosidad. No en vano ha sido uno de los primeros en adaptar las recetas del gran Auguste Escoffier.

Su cocina es muy grande, sin complicarse la vida. A lo largo de nuestra relación me he percatado de que avanza hacia una compleja simplicidad. Menos es más.

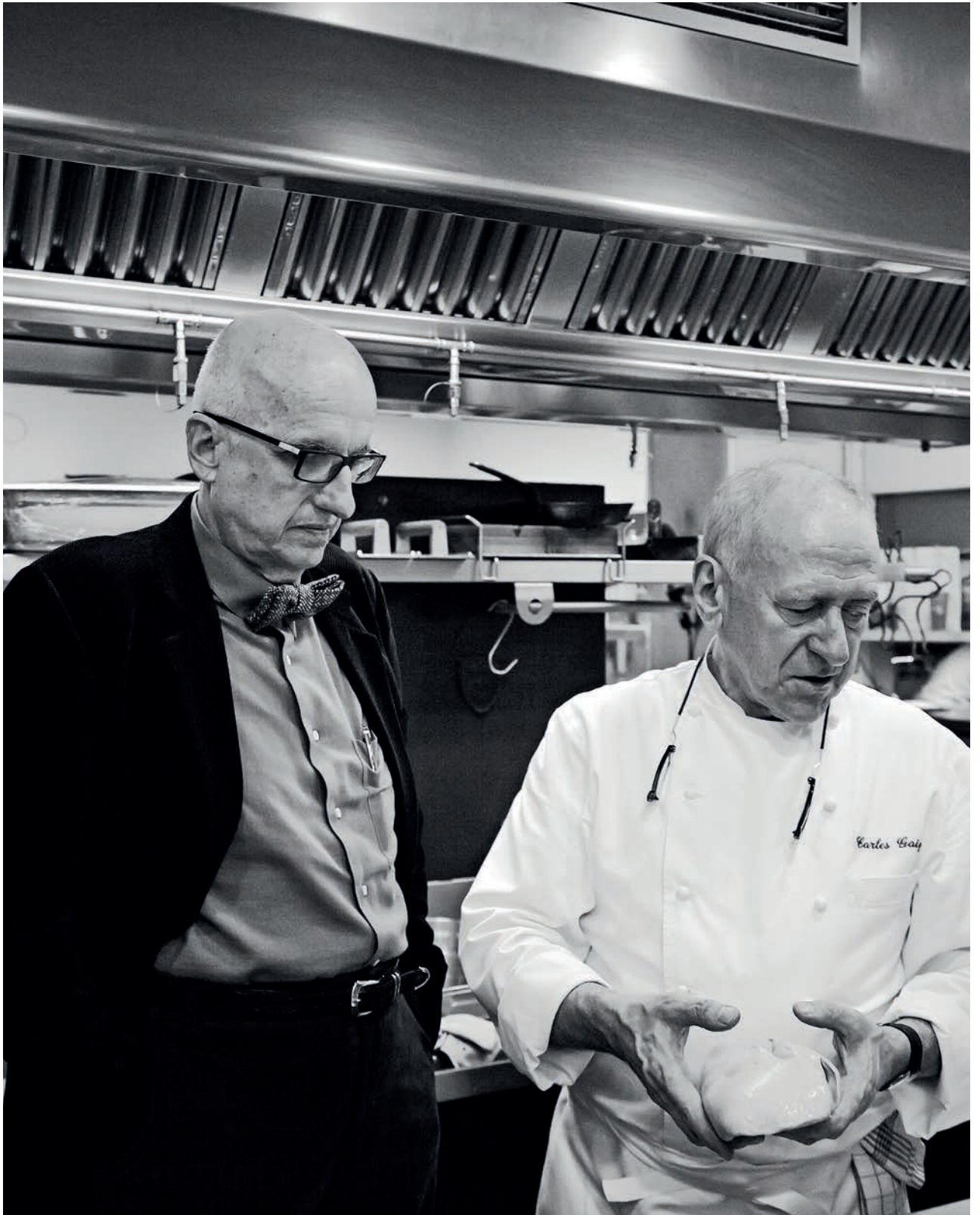
Sus mollejas son extraordinarias. *A priori*, parece una receta sencilla, hecha en un santiamén: se pasa la pieza por la sartén, y listo. Su complejidad pasa por no tratarse de una simple fritura, ya que sigue un proceso muy preciso a caballo entre ebullición y fritura.

Pero detrás de su aparente sencillez, para la elaboración de las mollejas, como para la de la mayoría de las vísceras, las grandes cocinas siguen un proceso depurativo lento, que les permite alcanzar los grados excelsos de finura en la mesa que su público espera.

En muchos casos, algunos pasos de la elaboración podrían considerarse prescindibles y, aunque podrían serlo, obviarlos sólo iría en detrimento del resultado final del plato. En efecto, el resultado sería algo comestible, pero no excelso como son las mollejas Gaig.

Ver a Gaig trabajar en la cocina es un placer: Mediante una cuidadosa disección, extrae la trama de vasos y otros tejidos que no forman parte de lo más sabroso de la pieza. Esta pasa posteriormente por un proceso de inmersión durante largas horas, que finaliza en una ligera compresión, entre paños de lino, para terminar de extraer los fluidos no deseados.

La alta calidad conseguida en este plato excelso no es gratuita; es fruto de un esfuerzo inteligente, calculado y preciso.





---

## INGREDIENTES

---

600 g de mollejas de ternera  
400 g de cebolla de Figueres  
10 cl de vino rancio  
100 g de manteca de cerdo

2 dl de aceite  
15 g de mantequilla  
Sal  
Pimienta blanca



## ELABORACIÓN

- Dejamos las mollejas en agua fría durante 6 horas.
- Dispuestas en una cazuela y cubiertas de agua fría y sal, las llevaremos a ebullición durante 3 minutos.
- Limpiamos los filamentos y la grasa.
- Envolvemos las mollejas en paños de lino, las disponemos en una bandeja perforada y las prensamos con un peso de 2 kg, con el fin de extraer todas las impurezas.
- Cortamos las cebollas en juliana y las ponemos en una cazuela con 50 g de manteca y 1 dl de aceite. Dejamos estofar a fuego muy suave hasta conseguir una cebolla muy dorada.
- Salpimentamos y añadimos el vino rancio. Dejamos cocer un rato más y reservamos.
- Ponemos la cebolla en un colador fino, para separarla de su jugo, que utilizaremos al final.
- Cortamos las mollejas en escalopas, las salpimentamos y las salteamos en una sartén muy caliente con el resto del aceite y de la manteca.
- Disponemos la cebolla en el fondo del plato y, encima, ponemos las escalopas.
- Terminaremos en plato napándolo con una salsa hecha con los jugos de la cebolla, ligada con mantequilla.



