

Coca d,oli de mollejas glaseadas con ras al hanout, crema de ajos al horno y vinagreta de cacaos

Para la coca d,oli:

400 g de harina  
150 ml de agua  
150 ml de aceite  
C/s de sal  
C/s de pimienta

Mezclamos todos los ingredientes hasta que se quede una masa homogénea, hacemos bolas de 70 g y le damos forma de coca,y horneamos 13 minutos a 200 grados hasta que se doren un poco.

Para las mollejas glaseadas:

700 g de mollejas  
500 ml de fondo de cordero  
C/s de ras al hanout  
C/s de sal  
C/s de pimienta  
C/s de harina

Desangramos las mollejas en agua fría durante una hora, y cortamos en trozos mas pequeños, calentamos el fondo con las especias y reducimos a la mitad.

Rebozamos las mollejas con harina y freímos. Calentamos una sartén con un poco de aceite y glaseamos las mollejas con el fondo.

Para la crema de ajos :

10 cabezas de ajos  
C/s de aceite  
C/s de sal  
Pelamos los ajos, horneamos con sal y un poco de aceite y trituramos

Para la vinagreta de cacaos:

150 g de cacaos fritos pelados  
Aceite de oliva suave  
Cebollino  
1 ajo  
Zumo de limón

Emulsionamos el aceite con el ajo y zumo de limón, picamos el cebollino y los cacaos y agregamos .