

SESOS REBOZADOS



INGREDIENTES:

2 sesos de cordero lechal
1 hoja de laurel
1 casco de cebolla
4 dientes de ajo
5 bolitas de pimienta negra
1 huevo
Harina
Aceite
Sal

PREPARACIÓN:

Para limpiar bien los sesos ponerlos en un bol con agua fría. Cambiarla varias veces hasta que el agua salga clara. Poner un cacito con agua al fuego. Añadir la hoja de laurel, los dientes de ajo y las bolitas de pimienta. Cuando hierva echar los sesos y dejar cocer durante 5 minutos a fuego lento. Dejar enfriar en el mismo caldo. Una vez bien fríos quitar todas las telillas que queden. Hacer porciones y salar. Poner una sartén con aceite a calentar y mientras tanto pasar los trozos por harina y huevo previamente batido. Una vez rebozados freír hasta que estén dorados dándoles la vuelta para que se hagan igual. Escurrir en papel de cocina y servir calientes.