

Mollejas de cordero al ajillo

Mollejas de cordero al ajillo, son mucho mas pequeñas que las de ternera y se prestan mucho mejor a este tipo de receta al ponerlas enteras.

ingredientes

- 1/2 Kg de Mollejas de Cordero
- 3 dientes de Ajo
- 1 Guindilla
- 1 cucharadita de pimentón
- Perejil
- 3 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen
- Sal

elaboración Mollejas de Cordero al ajillo

Comenzamos limpiando las mollejas quitándoles cualquier resto de la grasa que lleven en el exterior.

Las pondremos en un bol con agua, hielo y un chorrito de vinagre, con esto conseguiremos quitarles cualquier resto de sangre que pudiesen tener.

Por su tamaño normalmente no hará falta cortarlas, pero si alguna es de mayor tamaño del deseado no es problema cortarla, la idea es que se puedan comer de un bocado sin tener que usar cuchillo.

Las sacamos de bol y las escurrimos.

En una cazuela ponemos a fuego medio el aceite de oliva virgen, los ajos bien picados y la guindilla, dejamos que los ajos comiencen a dorarse y es entonces cuando pondremos nuestras mollejas y la sal.

No necesitaran mucho tiempo para hacer se entre 3 y 5 minutos dependiendo del gusto de cada uno.

Para finalizar ya fuera del fuego echaremos el pimentón dulce y el perejil, removemos para que se integre todo con la salsa.

Ya tendremos nuestras mollejas de cordero al ajillo, como podréis experimentar son mucho mas suaves que las de ternera o las de cerdo.

El poner un poco de aceite más o menos depende de lo que nos guste mojar en la salsa.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.