

Sesos rebozados

Sesos rebozados, son un alimento que antiguamente se le daba a los niños, a mi me siguen encantando aunque no sea del gusto de todos.

ingredientes

- 1 sesada de ternera, 2 de cerdo o 3 de cordero
- 2 Huevos
- 100 gr de Harina
- 1 Corcho de botella de vino
- 2 Cucharadas de Vinagre
- 1/4 lt Aceite de Oliva Virgen
- Sal

elaboración Sesos rebozados

Limpiamos los sesos y les quitamos la telilla exterior que los cubre, los ponemos en un bol con agua fría y el vinagre para que pierdan cualquier resto de la sangre que pudiera quedar.

En una olla con agua y sal los coceremos entre 5 y 7 minutos enteros, procurar que el agua no hierva muy fuerte y se rompan los sesos.

Los sacamos los dejamos escurrir y enfriar antes de pasar al siguiente paso.

Ya fríos, los cortamos en trozos, los pasamos por harina y después por huevo, para enharinarlos. Hay un truco que es poner la harina en una bolsa, echar los sesos y remover todo, los sesos quedaran perfectamente enharinados sin ensuciar nada de nada.

Prepararemos una sartén con el aceite de oliva virgen y el corcho, freiremos los sesos hasta que se doren por fuera, no

hace falta mucho más, puesto que están cocidos previamente, el truco del corcho es para que absorba la espuma que se forma al freír los sesos, sino lo hacemos veremos como desborda la espuma por fuera de nuestra sartén.

Los sacamos, los escurrimos con un papel de cocina y ya tendremos listos nuestros sesos rebozados.

Una alternativa a freírlos con el corcho es poner cascaras de huevo repartidas por la sartén.

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.