

Será por recetas



Duelos y quebrantos

Huevos, Cerdo, Recetas caseras, Recetas fáciles

 6 Personas

 Fácil

 35 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 8 Huevos
- 200 gr. Panceta
- 1 Cebolla picada fina
- 4 Chorizos
- 200 gr. Jamón Serrano
- 1 Rama de perejil picado
- 100 gr. Sesos de cordero
- 3 Dientes de ajo
- Aceite

Elaboración

En primer lugar, lavar bien con abundante agua los sesos de cordero quitándoles con la mano las telillas y las impurezas. Cocerlos durante 10 minutos en un cazo con agua. Reservar.

Cortar a dados los chorizos, la panceta, los ajos y el jamón, y sofreír con un poco de aceite en una sartén amplia, a fuego moderado, hasta que los ingredientes empiecen a dorarse. A continuación añadir la cebolla picada y pocharla junto con el sofrito durante unos minutos. Escurrir un poco la grasa sobrante de la fritura y reservar.

Batir los huevos con una pizca de sal y añadir el perejil picado. Remover bien y agregar los sesos picados.

Incorporar a la sartén con el sofrito y cuajar a fuego moderado sin dejar que se queden secos. Servir inmediatamente con unas rebanadas de pan ligeramente tostado.

Esta receta puede realizarse sin los sesos de cordero para aquellos a los que no les guste.



Autor receta de Duelos y quebrantos

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012