

# Mollejas a la Parrilla con Orégano Fresco, Mostaza y Limón



## Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Limon: 1 unidad

Mostaza de Dijon: 4 cdas

Pimienta: c/n

Chalotas: 3 Unidades

Mollejas de ternera: 300 Gramos

Orégano fresco: c/n

Sal en escamas: c/n

## Preparación de la Receta

- *Marinar* las mollejas en una mezcla de *zum*o de **limón** y **mostaza**.
- *Pelar* y partir las chalotas por la mitad.
- En una sartén parrillera con un poquito de aceite *dorar* las chalotas.
- Cuando cojan *color* dar la vuelta e incorporar las mollejas cortadas por la mitad
- *Sazonar* las mollejas con pimienta negra recién molida y sal en escamas.
- Cocinar a fuego fuerte hasta que estén crujientes.
- Espolvorear con hojas de **orégano** fresco y añadir la mezcla con la que marinamos las mollejas.
- Hacer una salsa un chorrito de aceite, dos cucharadas de *mostaza*, pimienta y *orégano* picado
- Servir las mollejas y las chalotas sobre la salsa.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/mollejas-a-la-parrilla-con-oregano-fresco-mostaza-y-limon>