Mollejas asadas a las brasas



Tiempo de preparación: 80 Min

Ingredientes

Mollejas: 20 Unidades
Jugo de Limón: Cantidad necesaria
Sal entrefina: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpiamos los excesos de grasa de las mollejas y sazonamos con sal entrefina.
- Llevamos a la parrilla a fuego medio y parejo durante 50 minutos.
- Damos vuelta, continuamos la cocción a fuego medio y parejo y rociamos con el *jugo* de *limón*.
- La cocción total nos llevará 80 minutos aproximadamente
- Servimos fileteada con *jugo* de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mollejas-asadas-a-las-brasas