

# Mollejas rebozadas con vinagreta de jerez

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Mollejas

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina:** Cantidad necesaria

**Leche:** Cantidad necesaria

**Mollejas de corazón:** 4 Unidades

### Vinagreta de Jerez

**Tomate perita:** 1 Unidad

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 75 cc

### Vinagreta de jerez con perejil

**Vinagreta de jerez:** 25 cc

**Perejil:** 10 g

## Preparación de la Receta

- Deje reposar las mollejas cubiertas con leche durante 2 horas.
- Cocine en agua acidulada durante 15 minutos.
- Filetee las mollejas.
- Bata ligeramente los huevos.
- Pase las mollejas por *harina*, luego por el *huevo* batido.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escorra sobre papel absorbente.

## Vinagreta de jerez

- Corte el *tomate* en *concassé*.
- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- En un bowl mezcle el *vinagre* con el aceite y la sal hasta emulsionar.
- Mezcle la vinagreta con el *tomate* y la *cebolla*.

## Vinagreta de jerez con perejil

- Procese el *perejil* con la vinagreta de jerez

## Vinagreta de jerez con morrón colorado

- Ase el *morrón*, elimine las semillas y procese con la vinagreta de jerez.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva hojas de *lechuga* pequeñas dándole volumen, encima las mollejas
- Acompañe con las vinagretas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mollejas-rebozadas-con-vinagreta-de-jerez>