

Salteado de Mollejas y Corazones de Pollo con Hummus

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal Marina: c/n A gusto

Cebolla en pluma: 250 Gramos

Ras al hanout: c/n A gusto

Pimienta Negra: c/n A gusto

Ajo picado: 1 Diente

Corazón de pollo: 250 Gramos

Mollejas de corazón blanqueadas: 500 Gramos

Preparación de la Receta

- En una *plancha* con aceite de oliva *saltear* la *cebolla* en pluma hasta ablandar y tostar.
- En otra parte de la *plancha* *dorar* las mollejas blanqueadas en cubos grandes.
- Agregar los corazones de **pollo** y cocinar por 3 minutos.
- Mezclar con las cebollas, seguir cocinando y *condimentar* con sal, pimienta, ras al hanout y *ajo* picado.
- Servir sobre una base de **hummus** y terminar *cebolla* encurtida, jalapeño, hierbas frescas, aceite de oliva y salsa tahina.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/salteado-de-mollejas-y-corazones-de-pollo-con-hummus>