

# Mollejas de cordero

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 30 '
- 4



## Comentario nutricional

Antes de freír las mollejas, asegúrese de que el aceite esté bien caliente. De esta manera evitará que absorba más cantidad de aceite.

## **Modo express**

1. Lave y corte las mollejas en trozos medianos. Ralle la piel del limón sin llegar a la parte blanca y exprímalo. Salpimiente las mollejas y póngalas a macerar en un bol con el vino, el zumo de limón y su ralladura durante 30 minutos.
2. Escorra las mollejas, sálas y rebócelas por este orden: harina, huevo y la mezcla de pan rallado, queso y almendras molidas.
3. Programe el menú Freír/Sofreír 30 minutos a 180°. Vierta el aceite en la Chef Plus Induction y, cuando esté muy caliente, fría las mollejas en tandas.
4. Déjelas escurrir encima de un papel de cocina para que eliminen el aceite sobrante. Espolvoree el perejil por encima antes de servir.