



# Mollejas de cerdo al ajillo

## Ingredientes

- 300 grs. de mollejas
- 3 dientes de ajo
- harina
- aceite y perejil picado.

## Preparación

Limpiamos las mollejas de telillas y grasas y las troceamos y salpimentamos .

Pasamos las mollejas por harina rebozándolas bien .

En una sartén ponemos aceite y añadimos el perejil picado y las mollejas .

Freimos durante dos minutos moviéndolas bien y con cuidado porque se puede quemar el ajo y salpimentamos .

Cuando doradas las sacamos a un plato y las espolvoreamos con perejil picado .

Si se quiere completar más el plato se puede poner un revuelto con huevo .

.