



Mollejas con Tomate Seco

Con un toque de ajo y laurel

Atención al cliente
901 100 151



Tiempo: 30 min
MUY FÁCIL



Mollejas con Tomate Seco

Deliciosas mollejas, muy tiernas y con un sabor intenso en nuestra receta tradicional.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 1 Bolsa de Mollejas Abordo
- 250 g de Cebolla Troceada Abordo
- 100 g de Ajo Picado Abordo
- 4 dientes de ajo
- 8 cucharadas de Tomate Triturado.
- 2 tomates secos
- 2 hojas de laurel
- 100 ml de agua
- Orégano
- Sal
- Aceite de oliva Abordo

PREPARACIÓN

Poner en una sartén aceite al gusto, saltear la cebolla troceada con el ajo picado y una chispa de sal durante 5 min. Añadir el tomate triturado y dejar pochar 10 min. a fuego bajo.

Incorporar el tomate seco (hidratado previamente), los dientes de ajo, las mollejas, las hojas de laurel y el agua, dejar pochar 5 min.

Tapar y cocer 10 min. a fuego medio

Reposar y servir, con un toque de romero y perejil. ¡A mojar pan!

Atención al cliente
901 100 151



Tiempo: 30 min
MUY FÁCIL