

MOLLEJAS EN SALSA CON COUS COUS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Es la primera vez que las como así, siempre las he hecho con cerveza creo que de ahora en adelante las haré así ¡¡QUE RICAAAS!!

Ingredientes para 2 personas :

- 500gr de mollejas de pollo
- 1 pimiento verde o pimiento rojo (o los dos)
- 1/2 cebolla
- 1 vaso de vino blanco
- 1 vaso de agua
- 1 sobre de sopinstan de pollo
- 1 cucharada de harina
- Sal
- Ajo en polvo
- Nuez moscada
- 1 c/s de Perejil picado
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se echa en una cazuela un poco de aceite, la cebolla picada y el pimiento picado. Cuando se empiece a dorar echar la cucharada de harina, remover y echar las mollejas volver a remover. Ir echando todos los demás ingredientes, el sopinstan echarlo lo ultimo y dejar que se vayan haciendo las mollejas con el fuego ni fuerte ni flojo. El cous cous hacerlo como indica en el paquete.