

COUS COUS CON MOLLEJAS



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Gladys Beatriz



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Este es un plato que en casa nos gusta mucho

Ingredientes para 2 personas :

- 1/2 kilo de mollejas de pollo
- 1 lata de cerveza
- perejil
- curry
- Nuez moscada
- ajo
- sal
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se echa un poco de aceite en una cazuela, se echan las mollejas se le da unas vueltas que se dore un poco y se echa; el perejil, el curry, la nuez moscada, el ajo en polvo y una pizca de sal. Se remueve todo muy bien y se echa la cerveza. Se deja a fuego medio entre 1 hora y 1 hora y media. Cuando esten echas la mollejas se hace el cous cous. Se calienta 250ml de agua con una pizca de sal y aceite. Cuando empiece a hervir se echa el cous cous se aparte del fuego se remueve bien y se echa una cucharada de mantequilla, se vuelve a poner en el fuego y se remueve medio minuto. Se echa el cous cous en el plato y encima las mollejas, se echa un poco de salsa de las mollejas encima del cous cous.