

Receta de Mollejas de Pollo Guisadas

03 Mar 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Mollejas de Pollo Guisadas**, es un plato típico de la **Comunidad Extremeña**, aunque también se preparan en otros lugares, espero que os guste y la preparéis para vuestra familia.

Ingredientes

- Mollejas de pollo (medio o un kg)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento rojo (uno)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Guisantes (un bote)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Sal
- Laurel (una o dos hojas)
- Guindilla (opcional)

Modo de Preparación

1. Limpiar y lavar bien la mollejas, partirlas por la mitad
2. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla bien picadita y los ajos también picados
3. Cortar el pimiento rojo y verde en tiritas y añadir a la cacerola, dejar que se refría bien todo lentamente
4. Echar las mollejas y remover bien con el sofrito, añadir un poco de sal
5. Añadir el vino blanco, el laurel y la guindilla
6. Cubrir con agua y dejar cocer hasta que las mollejas estén blandas, ajustar la sal
7. Antes de terminar la cocción echar los guisantes y dejar unos minutos más
8. Servir calientes y.....buen provecho!!!