

# Mollejas de cordero al ajillo

Ingredientes (para 4 personas):

- 1kg de mollejas de cordero
- 3 dientes de ajo
- harina
- aceite de oliva
- pimienta
- perejil picado
- sal

1. Picar, salpimentar y rebozar en harina las mollejas.
2. Vierte un chorro de aceite en una sartén. Incorpora los ajos finamente picados y las mollejas y saltéalas hasta que estén doradas, removiéndolo de vez en cuando para evitar que se quemem los ajos.
3. Espolvorear con el perejil picado y servir.

