

Sesos con tomate

Ingredientes (para 4 personas):

- 4 sesos de cordero
- 2 patatas
- 3 dientes de ajo
- harina
- huevo batido
- ½ l de salsa de tomate
- vinagre
- aceite de oliva
- sal

1. Cocer los sesos a fuego suave en una cazuela con agua, una pizca de sal y un chorrito de vinagre durante 3 minutos. Escúrrelos y deja que se enfríen. Sazona, pásalos por harina y huevo y fríelos en una sartén con abundante aceite y 3 dientes de ajo enteros.
2. Pela las patatas, córtalas en bastones finos y fríelas en una sartén con abundante aceite caliente. Escúrrelas sobre papel de cocina.
3. Calienta la salsa tomate, ponla en el fondo de una fuente y coloca los sesos encima. Acompaña con las patatas fritas.

