

FRITURA DE CORDERO ENCEBOLLADA "De mi madre"

Ingredientes:

Sangrecilla
Higadillo
Asadurilla
Mensillas
Ajos
Cebolla
Aceite de oliva virgen extra
Sal



Preparación:

Imprescindible una buena y escrupulosa limpieza de los despojos. Es un plato contundente, que alimenta muchísimo.

Cuando se mata el cordero se recoge la sangre y se remueve para evitar que se cuaje, esta se cuece al baño maría y queda preparada para cortar en trozos regulares.

Se cortan el resto de los ingredientes, se sazonan y se preparan para freír.

Se frie cada ingrediente por separado con el menor aceite posible y ajos picados que luego se retiran.

Mientras tanto se pocha la cebolla con un buen chorro de aceite hasta que quede transparente y se van añadiendo a la misma los ingredientes reservados de la fritura.



[www. TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)