



Sesos rebozados

# Sesos rebozados

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasyostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasyostres.net/carnes/1.php)

## Ingredientes:

3 sesos de cordero, 150gr. de pan rallado, 3 huevos, 2 dientes de ajo, aceite, 1 limón en rodajas y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Lavar los sesos de cordero.
- 2) Hervir agua y cocer los sesos con los ajos y un poco de sal.
- 3) Se escurren, se dejan enfriar y se cortan en rodajas.
- 4) Se baten los 3 huevos y se pasan los trozos de seso por el pan rallado y luego por los huevos batidos.
- 5) Se echa abundante aceite en una sartén y se fríen los sesos.
- 6) Se retira del fuego y listo para servir acompañado de rodajas de limón.

Enlace a la receta: <http://www.recetasyostres.net/carnes/sesos-rebozados-153.php>