

---

## Duelos y Quebrantos

Publicado por Arriero - 16-09-2007 20:58:16

---

receta: Duelos y quebrantos

De mi amiga Ana que tiene buen gusto y mejor costumbre.  
No hace mucho que los celebramos en Almagro.

Ingredientes para 4 personas:

4 huevos

100 g de chorizo

150 g de tocino entreverado

100 g de jamón

2 sesos de cordero

aceite de oliva virgen

sal.

Elaboración:

Poner los sesos en agua templada con vinagre durante una hora.

Cocerlos en agua con sal durante 10 minutos y córtalos en pedazos pequeños.

Saltear el chorizo y el tocino partidos en trozos. Cuando estén dorados, agrega el jamón y los sesos. Vierte los huevos batidos.

Remueve hasta que queden como una tortilla, aunque puedes no cuajarlos del todo.

Sírvelos recién hechos.

Que aproveche :P

=====

## Re:Duelos y Quebrantos

Publicado por Afilao - 17-09-2007 13:46:38

---

Sesos de cordero???

puajjjj!!!

=====

## Re:Duelos y Quebrantos

Publicado por EL CALATRAVEÑO - 17-09-2007 14:04:23

---

Afilao hay que comer de to,lo mismo nunca los has probado y como los chavales el saber lo que es te produce asco.Los sesos revueltos con huevo tampoco estan mal.Yo me apunto Arriero.

=====

## Re:Duelos y Quebrantos

Publicado por Arriero - 17-09-2007 15:31:18

---

Afilao escribio:

Sesos de cordero???

puajjjj!!!

:lol: :lol: :lol: :lol: Te entiendo. Pero no sabes lo que te pierdes. Mi madre los solía preparar como dice Calatraveño pero desde que cambié de cocinera... a Dios muy buenas!!! Creo que le pasa lo que a tí :lol: :lol: :lol: :lol:

=====