Bocadillos de seso

Ingredientes

- 1 seso grande
- 200 gramas de harina
- 2 yemas
- leche

Direcciones

- Prepare un seso grande, sacándole la pielecita y cocínelo en agua y sal
- Escúrralo y córtelo en pedacitos.
- Ponga en un tazón la harina, yemas y leche en cantidad suficiente como para formar una preparación blanda
- Mezcle bien, agréguele los sesos, fríalos por cucharadas en aceite caliente y a fuego moderado.

