Hígado encebollado

Nombre de la receta

Hígado encebollado

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Hígado de cerdo ibérico con cebolla

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 400 gramos de hígado de cerdo
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 1/2 vasos de vino de blanco
- al gusto de sal

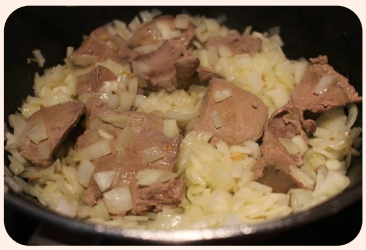
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 Para realizar esta receta, vamos a preparar en primer lugar el hígado. Para ello cortaremos el hígado en filetes no muy grandes y de medio centímetro de grosor aproximadamente. El hígado debe estar muy frío para que lo cortemos con facilidad. Ponemos una cacerola con agua a calentar y cuando empiece a hervir echaremos los filetes de hígado para escaldarlos. Los tendremos al fuego sólo 3 minutos. De esta forma limpiamos bien las impurezas pero no se endurece el hígado. Escurrimos el agua y lavamos nuestros filetes. Ya los tenemos a punto para cocinarlos.

2 En una sartén ponemos el aceite y doramos el ajo picado. En cuanto empiece a dar olor, añadimos la cebolla igualmente picada. Removemos durante unos segundos.

3 A continuación, echamos los filetes de hígado y salamos al gusto. Bajamos el fuego y vamos cocinando todo junto removiendo con una cuchara muy a menudo.



4 Vamos removiendo hasta que esté dorado. Como está a fuego bajo, tardaremos 20 minutos aproximadamente en dorarlo.

5 A continuación, añadimos el vino y dejamos cocinar todo junto removiendo la sartén de vez en cuando. Una vez evaporado el vino, ya tenemos listo nuestro riquísimo y sencillo plato.

Observaciones o consejos

Si hacemos al mismo tiempo la cebolla con el hígado, este cogerá más sabor y se mantendrá tierno y jugoso.

Autor

Matilde Linares