Carciopa Caterina di Medici



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alcauciles: 8 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Higados de pollo: 500 g
Marsala: 50 cc
Aceite De Oliva: 30 cc
Perejil: Cantidad necesaria
Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Elimine las hojas externas de los *alcauciles* hasta llegar al corazón.
- Corte en cuartos y elimine la pelusa interna,
- En una *cacerola* con aceite de oliva dore los *alcauciles*.
- Cubra con abundante agua y termine la cocción.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte los hígados por la mitad.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén con *manteca* saltee la *cebolla*.
- Agregue los hígados y cocine durante 3 minutos más.
- Incorpore los *alcauciles*
- Condimente con sal, pimienta y nuez moscada
- Deglase con el marsala y deje evaporar.
- A último momento añada el *perejil*.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carciopa-caterina-di-medici