Ensalada de Higaditos y Rúcula



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Aceto balsámico: c/n
Cebollas confitadas: 100 Gramos
Higados de pollo: 250 Gramos
Panceta ahumada: 150 Gramos
Perejil: 10 Gramos
Sal: c/n
Alcaparras: 15 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Manteca: c/n
Pan de campo del día anterior: 150 Gramos
Rúcula: 150 Gramos
Aceite De Oliva: c/n

Vinagreta

Miel: 1 cdta
Aceite De Oliva: c/n
Mostaza en granos: 1 cdta

Preparación de la Receta

- *Saltear panceta* en lardons en sartén sin materia grasa hasta que comience a *dorar*.
- Agregar pan de campo del dia anterior en cubos sin corteza, *perejil* picado, *ajo* machacado y un chorro de aceite de oliva.
- Dejar que se dore el pan y la *panceta*, reservar.

Vinagreta

- En un bowl mezclar miel, *mostaza* en grano y agregar aceite de oliva mientras se mezcla hasta emulsionar.

Higaditos

- *Condimentar* los higaditos con sal de un lado y en sartén con *manteca* y aceite de oliva *dorar* del lado que se saló.
- Una vez dorados, *condimentar* con sal el otro lado, dar vuelta y agregar cebollas confitadas, *alcaparras* y aceto balsámico.
- Dejar cocinar por 3 minutos y retirar del fuego.

Armado

- Colocar los higaditos con cebollas en la base de la ensaladera.
- En un bowl mezclar **rúcula** selvática, pan tostado con *panceta*, vinagreta de *mostaza* y miel.
- Agregar estos ingredientes por encima de los higaditos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-higaditos-y-rucula