Ensalada de hígado de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 1/2 L
Echalotte: 1 Unidad
Panceta: 80 g
Hígado de pollo: 500 g
Cebolla de verdeo: 100 grs.

Hojas verdes

Menta: A gusto
Lechuga morada: 100 g
Endibias: 100 g
Lechuga mantecosa: 100 g
Rúcula: 100 g
Ciboulette: A gusto
Perejil: A gusto

Vinagre perfumado

Echalotte: 1 Unidad
Vinagre de vino tinto: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Limpie el hígado, córtelo en dos y colóquelo en un bowl.
- Agregue la leche, mezcle y lleve a la heladera durante 12hs aprox.
- Retire la grasa de la *panceta*, corte en rodajas gruesas y luego en bastoncitos.
- Pique la *cebolla* de verdeo junto con el *echalotte*.
- Retire los hígados de la leche, colóquelos en un bowl con agua y enjuague, luego escurra sobre papel absorbente.

Vinagre perfumado

- Coloque en una jarra el *vinagre* de vino, agregue el *echalotte* pelado con incisiones laterales.

- Deje macerar durante 15 días en lugar oscuro.

Hojas verdes

- Coloque en un bowl las hojas verdes cortadas groseramente con las manos.
- Agregue las hojas de *menta* junto con el *perejil* y el *ciboulette* picado

Armado

- Caliente una sartén y coloque una cda de aceite, agregue la *panceta* y cocine por unos minutos a fuego fuerte.
- Incorpore los hígados y deje *dorar* unos minutos de cada lado.
- Añada la *cebolla* de verdeo junto con el *ciboulette*.
- Condimente con sal, pimienta, una cucharada de *vinagre* balsámico y una cucharada de *vinagre* perfumado.
- Incorpore una cucharada de *manteca* fría y retire del fuego.
- Condimente la ensalada con aceite y *vinagre* a gusto

Presentación

- Coloque en el centro de un plato las hojas verdes y por los
- Bordes la preparación de hígados.
- Decore con tomates confitados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-higado-de-pollo