

Ensalada de hígados de pollo con calvados y balsámico

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hígados de pollo: 400 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Calvados: 1 Taza

Manteca: 1 cda.

Emulsión de remolacha

Sal y Pimienta: A gusto

Jugo de remolacha: 50 cc

Aceto balsámico: 3 cdas.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Ensalada

Cebolla: 1 Unidad

Hojas de menta: A gusto

Granos de choclo: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla de verdeo (la parte verde): 1 Unidad

Ciboulette: 2 cdas.

Guarnición de remolachas

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Remolachas cocidas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie bien los hígados de **pollo** y salpimiente.
- En una sartén con *manteca* y aceite dore los hígados de ambos lados.
- Flambee con el **calvados** y deje evaporar el alcohol.

Emulsión de remolacha

- En una olla coloque el *jugo* de *remolacha* a reducir a fuego lento
- Cuando reduzca pase por un colador fino y reserve.
- Condimente con sal y pimienta y emulsione batiendo con aceite de oliva y aceto balsámico.

Guarnición de remolachas

- Corte las remolachas en cuartos coloque en un bowl y condimente con sal, pimienta y aceite de oliva.

Ensalada

- Corte la *cebolla* blanca y la de verdeo en tiras bien finas.
- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl coloque la verdura picada junto con los granos de *choclo*, las hojas de *menta*, condimente con sal, pimienta, aceite de oliva aceto balsámico y mezcle bien.

Presentación

- Sirva los hígados en el centro del plato, acompañe con la ensalada, las remolachas y salsee con la emulsión de *remolacha*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-higados-de-pollo-con-calvados-y-balsamico>