

Ensalada de hígados de pollo con salsa aurora

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vinagre: 1 cda.

Hígados de pollo: 500 g

Leche: 1 Ml.

Manteca: 1 cda.

Espárragos cocidos: 20 Unidades

Sal: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Ciboulette picado: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa aurora

Ketchup: 1 cdas.

Oporto: 1 cda.

Ciboulette picado: 2 cdita.

Almendras: 1 cda.

Mayonesa: 3 cdas.

Cognac: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie los hígados, colóquelos en un recipiente y cubra con leche, deje reposar en la heladera durante 8 horas aproximadamente.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.

Salsa aurora

- Parta las almendras.
- Coloque en un recipiente la *mayonesa* junto con el *ketchup*, el *oporto*, el coñac, el *ciboulette* y las almendras, mezcle bien y reserve.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los hígados de **pollo** de ambos lados, condimente con sal y agregue la *manteca*, una vez fundida incorpore el *ajo* picado junto con el *ciboulette* picado y el *vinagre*, mezcle. Cocine unos segundos más y retire.

Presentación

- Sirva en un plato unas líneas de espárragos, luego los hígados y salsee con la salsa aurora.

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