Ensalada de hígados de pollo con salsa aurora



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vinagre: 1 cda.
Higados 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