

# Ensalada verde del corral

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Hígado de pollo:** 150 g

**Hojas de espinaca:** 250 g

**Cebollino:** 1 cdita.

**Aceto balsámico:** 2 cdas.

**Sal:** A gusto

**Estragón:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 30 cc

## Preparación de la Receta

- Pique finamente el *estragón* y el *cebollino*.
- En un bowl haga una vinagreta con la sal, el aceto balsámico y el aceite de oliva.
- Agregue el *estragón*, la *mostaza* y la pimienta
- Emulsione con un batidor.
- Pase las hojas de *espinaca* por la vinagreta.
- En un plato acomode las hojas formando una roseta.
- En una sartén con *manteca* saltee los hígaditos.
- Deglase con el Brandy.
- Sirva los hígados en el centro de las espinacas y esparza con *cebollino*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-verde-del-corrall>