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 higaditos.
- Deglase con el Brandy.
- Sirva los higados en el centro de las espinacas y esparza con *cebollino*.

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