

# Figá a la venessiana (Hígado a la veneciana)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Hígado

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Manteca:** 30 g

**Perejil:** A gusto

**Cebolla:** 400 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Hígado de ternera:** 400 g

**Vinagre:** 2 cdas.

### Polenta de maíz blanco

**Leche:** 450 cc

**Manteca:** 50 g

**Harina de maíz blanco:** 300 g

**Sal:** A gusto

**Agua:** 450 cc

## Preparación de la Receta

### Hígado

- Corte las cebollas en plumas.
- En una sartén caliente con *manteca* rehogue las cebollas con una pizca de sal y la sartén tapada sobre fuego lento.
- Destape la sartén, suba el fuego y deje *dorar* ligeramente.
- Pique finamente el *perejil* y reserve para la presentación.
- Retire la piel que recubre el hígado y luego corte láminas de 1/2 cm de espesor.
- En una sartén aparte con aceite de oliva y *manteca* saltee el hígado sobre fuego fuerte.
- Agregue el *vinagre*, sal, pimienta y deje reducir.
- Finalmente incorpore la *cebolla* y deje tomar temperatura.

## Polenta

- En una *cacerola* disponga la leche, el agua, la sal, la *manteca* y lleve a hervor.
- Vierta la *harina* de maíz en forma de lluvia y revuelva de tanto en tanto hasta que se espese.

## Presentación

- Sirva la *polenta* en una fuente, encima el hígado y espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/figa-a-la-venessiana-higado-a-la-veneciana>