Fritatta de cebolla roja y crostini



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Cebollas moradas pequeñas: 8 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.

Bebida sugerida

Vino Chardonnay Roble:

Guarnición

Salvia: 1 cda.
Hígado de pollo: 300 g
Vino Blanco: 100 cc
Aceite De Oliva: 1 cdita.
Manteca: ½ cda.
Perejil: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Alcaparras: 25 g
Sal: Una pizca
Pimienta Negra: A gusto

Tostadas

Pan de campo: 1 Unidad
Manteca: 25 g

Preparación de la Receta

- Corte las cebollas moradas en pluma.
- En una sartén con aceite de oliva sude las cebollas con sal por espacio de 5 minutos.
- Pase a un bowl y deje entibiar.
- Agregue los huevos.

- En una sartén caliente con aceite de oliva vuelque la **cebolla** mezclada con los huevos.
- Lleve al horno caliente durante 10 minutos.

Guarnición

- Elimine las venas de los hígados y condimente con sal.
- Pique finamente la *cebolla* y las *alcaparras*.
- Pique el *perejil* y la salvia.
- Reserve.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee los hígados durante 5 minutos.
- Retire el hígado de la sartén, agregue la *cebolla* y saltee.
- Deglase con el vino y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore las *alcaparras* y los jugos que desprendieron los hígados.
- Pique groseramente los hígados y reincorpore a la sartén con la salvia y el *perejil*.
- A último momento condimente con pimienta negra recién molida.

Tostadas

- Corte el pan en rebanadas y cada una de ellas en tres partes.
- Unte las rodajas de pan con *manteca* y tueste en el horno.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una tostada, encima un poco de hígado, en el otro costado sirva tres porciones pequeñas de fritatta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fritatta-de-cebolla-roja-y-crostini