

# 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/frittata-de-cebolla-roja-y-crostini>