

Hígado a la veneciana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina:

Laurel:

Sal:

Trozos de hígado de vaca: 2 Unidades

Cebollas grandes: 3 Unidades

Pimienta en grano:

Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

Llevamos una sartén

- N al fuego con aceite de oliva virgen extra.
- En un bol grande, enharinamos el hígado cortado y lo freímos durante un minuto
- Reservamos.
- En la misma sartén, cocinamos la *cebolla* cortada en juliana con una hoja de *laurel* y unos granos de pimienta.
- Cuando la *cebolla* esté cocida, añadimos el hígado y lo cocinamos durante dos minutos más.
- Retiramos del fuego y emplatamos.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/h-gado-a-la-veneciana>