

# Hígado a la veneciana, purés y pickles

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Hígado a la veneciana

**Cebollas:** 6 Unidades

**Harina:** 100 grs.

**Aceto balsámico:** 50 cc

**Hígado:** 750 g

### Pikles

**Semillas De Mostaza:** 1 cda.

**Vinagre de manzana:** 500 cc

**Azucar:** 3 cdas.

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Rabanitos:** 100 grs.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Chiles:** 2 Unidades

**Echalotes:** 6 Unidades

**Semillas De Coriandro:** 1 cda.

**Coliflor:** 1/2 Unidad

### Puré amarillo

**Leche:** 100 cc

**Papas:** 2 Unidades

**Calabaza:** 1 Unidad

**Manteca:** 75 g

**Nuez moscada molida:** 1 cda.

**Canela en rama:** 1

### Puré de batatas

**Batatas:** 2 Unidades

**Pimienta de Cayena:** 1 cdita.

**Almendras peladas:** 100 grs.

**Manteca:** 100 g

**Miel:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

## Para el Hígado a la veneciana

- Retirarle la tela que recubre al hígado, cortarlo en bifos finos.
- Pasarlos por la *harina* y sellarlos de ambos lados en una sartén bien caliente.
- Rehogar en una *cacerola* con aceite de oliva las cebollas cortadas en pluma.
- Desglasar con el aceto balsámico.

## Para el puré amarillo

- Cortar una *calabaza* al medio, llevar a una asadera, con sal, aceite de oliva, agua, rama de canela y pimienta
- Una vez cocida hacerlas puré.
- Cocinar en horno a 180° hasta que este tierna.
- *Hervir* las papas enteras con piel, hacerlas puré, añadir leche, *manteca* y *condimentar* con nuez moscada molida, sal y pimienta.
- Mezclar el puré de papas con el puré de *calabaza*

## Para el puré de batatas

- Cocinar las batatas peladas y cortadas en cubos en agua con sal
- Hacerlas puré, añadir la miel, la *manteca*, la *cayena*, y sal.
- Tostar al horno las almendras peladas.
- Picarlas y agregarlas al puré.

## Para los pikles

- Colocar en una olla el *vinagre* de *manzana*, las semillas de *mostaza* y coriandro, y el azúcar
- Llevar a hervor, agregar los rabanitos, el *coliflor* en flores, los echallotes, los chiles, las zanahorias y *cebolla* cortadas en trozos.
- Cocinar por 5 minutos, dejar enfriar.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/higado-a-la-veneciana-pures-y-pickles>