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 bifes 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 180º 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