Hígado a la veneciana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Vino Blanco: 50 cc
Manteca: 1 cda.
Caldo de carne: 50 cc
Hígado: 1 k
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc
Perejil: 1 cda.

Polenta grillada

Sal: A gusto
Agua: 550 cc
Harina de Maíz: 200 g

Puré de papas

Papas: 1 k
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc

Varios

Perejil: Hojas

Preparación de la Receta

- Elimine la piel del hígado y corte en escalopes delgados.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Pique el *perejil*
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- En una sartén aparte con aceite de oliva saltee los escalopes
- Salpimente.
- Vierta el vino y deje evaporar.

- Incorpore la *cebolla*, la *manteca* y el *perejil*.
- Deglase el fondo con el caldo.

Polenta grillada

- En una *cacerola* con agua salada en ebullición vierta la *harina* de maíz en forma de hilo revolviendo constantemente hasta que espese.
- Disponga en una placa y deje enfriar.
- Corte en cuadrados y dore en el grill caliente.

Puré de papas

- Pele las papas y cocine en abundante agua hirviendo.
- Cuele las papas y redúzcalas a puré.
- Mezcle el puré con sal, pimienta y el aceite de oliva.

Presentación

- Sirva la *polenta* en el costado de un plato, en el otro costado el puré y el hígado en el centro.
- Decore con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/higado-a-la-veneciana