Hígado con cebolla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto
Aceto balsámico: 150 cc
Cebollas blancas: 2 Unidades
Endivias: 6 Unidades
Vinagre de Vino Blanco: 50 cc
Cebollas moradas: 2 Unidades
Sal entrefina: A gusto
Jugo de Naranja: 50 cc
Queso mascarpone: 400 grs.
Azucar rubia: 50 Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Hígado de ternera: 1 Unidad
Romero fresco: 2 Ramas
Miel: 5 grs.
Zucchinis: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Encienda la parrilla.
- Pele y corte las cebollas moradas y blancas en mitades, luego colóquelas en un bowl y añada aceto balsámico, aceite de oliva, azúcar rubia y sal, deje macerar unos minutos.
- Corte las endivias al medio.
- Corte los zucchinis con piel al medio.
- En una fuente coloque los zucchinis junto con las endivias, incorpore miel, *jugo* de *naranja* y *vinagre*, sazone con sal entrefina y pimienta negra, mezcle.
- Quite la piel del hígado y córtelo en bifes. Colóquelos en un bowl y añada aceto balsámico, sazone con sal entrefina, perfume con *romero* fresco picado y por ultimo aceite de oliva, mezcle y deje *marinar* unos minutos.

Armado

- Acomode sobre la parrilla las mitades de **cebolla** con el corte hacia abajo, los zucchinis y las endivias.
- Cocine los bifes de hígado sobre la parrilla durante 4 minutos de cada lado.

Presentación

- Sobre una fuente sirva las cebollas asadas y encima acomode los bifes de hígado. Sobre el hígado coloque una pequeña porción de queso mascarpone.
- Acompañe con la *guarnición* de endivias y zucchinis asados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/higado-con-cebolla