Hígado con Polenta Frita

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Harina de maíz frita

Agua: 900 c.c.
Harina de maíz blanca: 300 Gramos
Manteca: 100 Gramos

Hígado a la Veneciana

Aceto balsámico: 50 c.c.
Hígado: 500 Gramos
Manteca: c/n
Salvia: 1 Rama
Sal: c/n
Cebollas picadas: 3 Unidades
Perejil: 1 Rama
Vino Blanco: 200 c.c.

Preparación de la Receta

Polenta frita

- Hacer *hervir* agua con sal y agregar *harina* de maíz en forma de lluvia sin dejar de revolver hasta integrar
- Cocinar hasta obtener una textura espesa y sin grumos.
- Volcar sobre una placa aceitada y darle una altura 3mm.
- Enfriar y cortar en bastones gruesas.
- Freír a 180º C.

Hígado

- *Saltear* en sartén con *manteca* la *cebolla* hasta transparentar.
- Agregar el hígado cortado en tiras y dejar cocinar por sus lados por 2 minutos.

- Añadir el vino blanco y dejar evaporar
- Incorporar aceto balsámico, salvia y *perejil* en hojas.
- *Condimentar* con sal y pimienta
- Servir inmediatamente todo bien caliente.

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