

Hígado con Polenta Frita

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Harina de maíz frita

Agua: 900 c.c.

Manteca: 100 Gramos

Harina de maíz blanca: 300 Gramos

Hígado a la Veneciana

Aceto balsámico: 50 c.c.

Hígado: 500 Gramos

Salvia: 1 Rama

Cebollas picadas: 3 Unidades

Vino Blanco: 200 c.c.

Manteca: c/n

Sal: c/n

Perejil: 1 Rama

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 180° 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>