

Hígado de Pollo a la Veneciana

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Alcaparras: 30 Gramos

Cebolla en pluma: 1 unidad

Hígados de pollo: 300 Gramos

Manteca: 50 Gramos

Vino Blanco: 50 c.c.

Ajo fileteado: 2 Dientes

Azucar: c/n

Guanciale: 100 Gramos

Hojas de salvia: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Caldo: 1/4 Taza

Polenta

Ajo: 1 Diente

Leche: 400 c.c.

Nuez Moscada: c/n

Queso rallado: 50 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Laurel: 1 Hoja

Manteca: 10 Gramos

Polenta blanca: 1 Taza

Salvia: 5 hojas

Preparación de la Receta

Hígados

- Rehogar en sartén con aceite de oliva y *manteca* la *cebolla* y los ajos hasta transparentar.
- *Condimentar* con sal, pimienta y agregar los hígaditos.
- Esperar que se doren de un lado 2 minutos, dar vuelta *condimentar* con sal, pimienta y añadir salvia.
- Desglasar con vino blanco, dejar evaporar el alcohol y añadir un poco de caldo.
- Dejar reducir, incorporar las alcaparra, mezclar y reservar.

Polenta

- Poner a calentar la leche junto con el *ajo* y la hoja de *laurel*, una pizca de sal y una de nuez moscada.
- Cuando rompe el hervor agregar en forma e lluvia la *polenta* y revolver continuamente con el batidor y cocinar unos 6 minutos.
- Terminar con la *manteca* y el queso parmesano.
- Reservar cremosa.

Armado

- Servir la *polenta* cremosa y acomodar al costado los hígados con los vegetales y la salsa

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