

Hígado de ternera con hongos rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Panceta ahumada: 4 Fetas

Vinagre de jerez: 30 cc

Bifes de hígado de ternera: 4 Unidades

Sal: A gusto

Miel: 1 cedita.

Agua: 1 cda.

Hongos rellenos

Cebolla de verdeo: 4 Unidades

Nuez Moscada: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Portobellos: 500 grs.

Crema: 200 Ml.

Huevos: 6 Unidades

Manteca: 30 g

Preparación de la Receta

- Condimente el hígado con sal y saltee en una sartén caliente.
- Dé vuelta los bifes de hígado y termine la cocción.
- Retire el hígado y dore la *panceta*.
- Retire la *panceta* y deglase el fondo con el *vinagre* la miel y un poco de agua.

Hongos rellenos

- Corte los pies de los **hongos** y resérvelos para el relleno.
- Disponga los *hongos* en una platina enmantecada con la parte cóncava hacia abajo y precocine en el horno durante 5 minutos.
- Pique las cebollas de verdeo
- Reserve la parte verde.
- Pique los pies de los *hongos*.
- Bata ligeramente los huevos con la *crema*, sal nuez moscada y pimienta.
- En una sartén con *manteca* saltee los *hongos* picados.

- Agregue la parte blanca de la *cebolla* de verdeo.
- Condimente con sal.
- Incorpore la parte verde de la *cebolla* de verdeo y la mezcla de huevos y *crema*.
- Revuelva y retire del fuego.
- Rellene los *hongos* con esta preparación.

Presentación

- Sirva los *hongos* rellenos en el costado de un plato y en el otro costado el hígado, encima la *panceta*.
- Acompañe con el fondo de cocción.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/higado-de-ternera-con-hongos-rellenos>