Hígado de ternera tostado y compota de cebolla en cosecha tardía



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Compota de cebollas

Salame picado: 50 g
Caldo De Ave: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Tomillo: 2 Ramitas
Caldo de carne: 1/2 Taza
Puré de Ajos: 1 cdita.
Cebollas: 4 Unidades
Laurel: 2 Hojas
Vino blanco cosecha tardía: 350 g
Enebro: 1/2 cdita.
Azucar: 1 cdita.
Panceta picada: 100 g

Espinacas salteadas

Nuez Moscada: A gusto
Manteca: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Espinacas: 1 Paquetes

Hígado

Pimienta: A gusto
Hígado de ternera: 4 Lonjas
Sal Maldón: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 1 cdas.
Panceta ahumada: 100 g

Uvas confitadas

Oporto: 2 cdas.
Azucar: 2 cdas.
Vinagre Balsámico: 3 cdas.
Uvas blancas: 300 g
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

Compota de cebollas

- Pele las cebollas y pique en fina Juliana, luego lávela y escurra.
- Lleve a fuego una olla con *manteca*, *panceta*, *salame*, el *laurel* y el *tomillo*, mezcle e incorpore el enebro, el puré de *ajo*, el azúcar y la **cebolla**
- Cocine unos minutos, condimente con sal y pimienta y agregue el vino.
- Deje cocinar a fuego lento durante 30 minutos aproximadamente.
- Incorpore luego el caldo de ave y el caldo de carne, deje reducir.

Uvas confitadas

- Pele las uvas, córtelas por la mitad y retire las semillas.
- En una placa para horno con aceite coloque las uvas junto con el *vinagre*, el *oporto* y el azúcar, cocine en horno a una temperatura de 100ºC durante 1 hora.

Espinacas salteadas

- En una sartén caliente con *manteca* saltee las hojas de *espinaca*, condimente con nuez moscada, sal y pimienta.
- Cocine unos minutos, retire y escurra sobre papel absorbente.

Hígado

- Condimente los churrascos de hígado con sal y pimienta de ambos lados.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las *fetas* de *panceta* junto con el hígado de ambos lados.

Armado

- En un plato coloque una porción de espinacas, encima el hígado y la *panceta*.
- Acompañe con las uvas y la compota de *cebolla*.

Presentación

- Decore con la salsa de la compota.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/higado-de-ternera-tostado-y-compota-de-cebolla-en-cosecha-tardia