

# Hígado Encebollado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebollas:** 2 Unidades

**Harina:** c/n

**Sal y Pimienta:** c/n

**Vaso de jerez:** 1 unidad

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Hígado de ternera:** 4 Filetes

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Poner a pochar las cebollas cortadas en juliana y los ajos, que dejaremos enteros para poder retirarlos al final de la elaboración.
- Cuando esté tierno añadir una pizca de *harina*, rehogar y añadir el vaso de jerez y mantener al fuego hasta que se evapore el alcohol
- Si fuera preciso añadir una pizca de agua.
- Salpimentar los filetes de hígado
- Pasar a la *plancha* depositándolos en una cazuela plana añadiendo sobre ellos la *cebolla* con su salsa dejándolos sobre el fuego 1 minuto para homogenizar sabores.
- No pasarse con el tiempo en este último paso, porque el hígado se encallaría perdiendo la gracia del plato.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/higado-encebollado-por-chef-luis-mokoroa>