Hígados de Pollo a la Putanesca



Tiempo de preparación: 10 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Diente de ajo: 1 unidad
Higados de pollo: 500 Gramos
Perejil: c/n A gusto
Papas hervidas al natural: c/n A gusto
Sal fina: c/n A gusto
Tomates Perita: 200 Gramos
Alcaparras: 2 cucharadas medianas
Extracto De Tomate: 1 Cucharada
Vino Tinto: 1 Taza
Mantequilla: 1 cucharadas medianas
Peperoncino: 1 unidad
Albahaca: c/n A gusto
Anchoas: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Picar *peperoncino*, un diente de *ajo* y *dorar* en sartén a fuego lento con aceite de oliva y *mantequilla*.
- Limpiar y salpimentar los hígados de **pollo**, añadir a la sartén y *dorar* de ambos lados sin tocarlos
- Añadir hojas de *albahaca* para perfumar el aceite
- Cuando estén dorados salar del otro lado.
- Añadir extracto de *tomate*, anchoas y desglasar con vino tinto y cuando evapora el alcohol añadir tomates perita en salsa y dejar que se cocinen.
- Servir sobre una base de papas cortadas en cubo y hervidas
- Terminar con *alcaparras* y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/higados-de-pollo-a-la-putanesca