

Hígados de Pollo a la Putanesca

Tiempo de preparación: 10 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Diente de ajo: 1 unidad

Hígados 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>