

Hígados de Pollo Salteados con Agua de Azahar



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Aceite de oliva virgen: A gusto

Comino: 1 cda

Agua de azahar: 1 chorrito

Ralladura de naranja: A gusto

Limón encurtido: 1 Unidad

Semillas de comino: 1 Puñado

Sal: A gusto

Avellanas tostadas: 50 g

Hígados de pollo: 400 g

Ajo: 2 Dientes

Chile rojo: 1 Unidad

Menta: 1 Manojó

Preparación de la Receta

- Rallar las avellanas tostadas, picar la *menta* y los dientes de *ajo*. Reservar.
- En una sartén con aceite caliente, cocinar los hígados.
- Añadir el *chile* rojo y tapar.
- Incorporar el *comino* y las semillas, un chorrito de agua de azahar y un par de rodajas picadas de *limón encurtido*.
- Retirar el *chile cocido*, picarlo y reservar.
- Cuando estén listos los hígados, servir, agregar el *chile* picado y salpimentar a gusto.
- Por último, *condimentar* con la *menta* y los ajos picados, la *naranja* y las avellanas ralladas.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/higados-de-pollo-salteados-con-agua-de-azahar>