

Hígados encebollados con papas noisette

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla de verdeo: 1 Taza

Ajo picado: 1/2 Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Hígado de ternera: 500 g

Perejil picado: A gusto

Jerez: 1/2 Taza

Papas noisette

Papas: 2 Unidades

Sal: A gusto

Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Limpie el hígado y corte en escalopes de 1cm de espesor aproximadamente y pase por *harina*.
- Pele la *cebolla* y corte en aros finos.
- Corte la *cebolla* de verdeo al bias.

Papas noisette

- Pele las papas y corte con la cucharita noisette.
- Lave en agua fría.
- En una olla con abundante agua fría con sal, cocine las papas a la inglesa.
- Una vez que rompa hervor escurra y coloque sobre papel absorbente.
- En una sartén con abundante aceite a 170°C cocine las papas hasta que doren por completo.
- Retire, escurra sobre papel absorbente y condimente con sal.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, sude la *cebolla* junto con la *cebolla* de verdeo y el *ajo* condimentados con sal y pimienta.
- Retire del fuego y desglace con el jerez, deje evaporar el alcohol. Reserve.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle los escalopes de hígado, condimente con sal y pimienta.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato una cama con la *cebolla* blanca y la *cebolla* de verdeo, coloque por encima los escalopes de hígado y acompañe con las papas noisette. Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/higados-encebollados-con-papas-noisette>