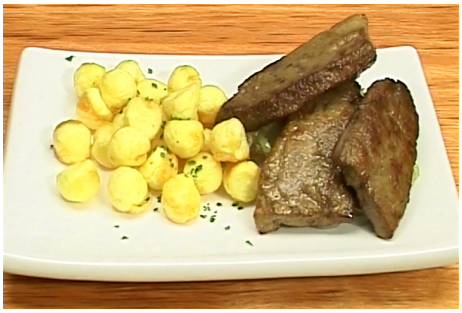
Hígados encebollados con papas noisette



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 bies.

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 en 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