

Será por recetas



Sopa de hígado

Sopas y Cremas, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- ¼ de Kg de hígado de ternera
- Harina
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- Una cebolla
- 2 dientes de ajo
- Laurel

Elaboración

Cocer en agua el hígado muy troceado durante media hora, después de saltearlo en la misma cazuela de 2 o 3 cucharadas de aceite, junto con la cebolla y los ajos muy picados.

Dejar hervir la sopa con la hoja de laurel.

Añadir 1 cucharada de harina desleída en agua para espesar, y 2 puñados de fideos finos, si se quiere.

Servir bien caliente y salpimentado todo en el último hervor.



Autor receta de Sopa de hígado

El Cuiner

 Valoración 3/5

 71 Recetas publicadas

 Miembro desde 25/09/2012