

Será por recetas



Hígado encebollado con coñac

Carnes, Recetas fáciles

 6 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/11/2012

Ingredientes

- 1kg de hígado en filetes finísimos
- 2 cebollas mediaas
- 1 vasito de coñac
- Harina
- Aceite
- Sal

Elaboración

Poner la sartén al fuego con 2 cucharadas de aceite. Freír los filetes hasta que estén tostados, pero sin quemarlos. Retirar los filetes a un plato.

Añadir 2 cucharadas más de aceite y partir las cebollas en gajos finos. A continuación freír las cebollas en el aceite. En el momento que estén transparentes, añadir a la sartén los filetes cubriéndolos con la cebolla con la ayuda de una cuchara.

Espolvorear 2 cucharadas de harina por encima. Añadir el vasito de coñac y otro igual de agua. Dejar hervir 5 minutos, hasta que el líquido se evapore en gran parte. Servir muy caliente.



Autor receta de Hígado encebollado con coñac

Essencial

 Valoración 4/5

 47 Recetas publicadas

 Miembro desde 28/06/2012