

Será por recetas



Hígado en adobo

Carnes, Ternera, Recetas fáciles

 5 Personas

 30 Minutos

 Normal

 Enviada el 14/11/2012

Ingredientes

- 500g de filetes de hígado de ternera muy finos
- 1 huevo
- Pimentón
- Sal
- Vinagre
- Perejil
- Pan rallado
- 2 dientes de ajo
- Orégano
- Aceite

Elaboración

En el cuenco del mortero y con el mortero, hacer una pasta con los ajos , un poco de perejil picado, orégano, pimentón y sal, una vez esta todo junto machacar bien. Añadir 2 cucharadas de agua y 1 de vinagre, remover bien y untar los filetes por ambos lados con esta mezcla, dejar reposar en el adobo durante varias horas. Antes de comer poner al fuego medio vaso de aceite, rebozar los filetes con pan rallado y huevo, y freír por tandas. Poner en una fuente caliente hasta el momento de servir a la mesa bien caliente.



Autor receta de Hígado en adobo

Quanttron

 53 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 02/04/2012