

Será por recetas



Hígado de pollo al jerez

Tapas y Pinchos, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 17/05/2012

Ingredientes

- 500 g de hígados de pollo
- 2 cucharadas de pimentón
- Sal
- Pimienta
- 50 g de mantequilla
- 2 chalotes
- 4 cucharadas de vinagre de jerez
- 1 cucharada de azúcar
- 1 diente de ajo
- 300 ml de caldo concentrado de ave

Elaboración

Lavar los hígados y secarlos. Mezclar el pimiento con la sal y pimienta y sazonar con el hígado.

Calentar la mitad de la mantequilla en una sartén y sofreír los hígados por todos los lados, hasta que se doren.

Reservarlos calientes. Pelar los chalotes, cortarlos en cuadraditos y sofreírlos en la grasa de la sartén. Añadir el vinagre y el azúcar. Pelar el ajo, majarlo y echarlo también.

A continuación dejar la sartén al fuego hasta que el líquido se haya evaporado casi por completo. Echar el caldo y cocer la salsa a fuego vivo hasta que se reduzca a la mitad.

Ligar la salsa batiendo con el resto de la mantequilla fría, añadir trocito a trocito, y salpimentar. Servir los hígados con la salsa por encima.



Autor receta de Hígado de pollo al jerez

Vicente Martí

 Valoración 4/5

 54 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/02/2012