

Hígado de cerdo



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Daniela

Url: <https://srecetas.es/higado-de-cerdo>

Preparación

¡No lave el hígado (para que no se endurezca), ni lo sale!

Corte el hígado en tiras, envuelva en el almidón o la harina y fríelo rápidamente por cada lado durante aproximadamente 3 minutos en manteca de cerdo.

Ponga las piezas tostadas en un tazón cálido, vierta la manteca y agregue la mantequilla y un poco de harina. Fría y vierta el agua caliente, mejor un poco de caldo si tiene. Ligeramente espese con harina.

Ingredientes

- ✓ 300 gramo/s Hígado de cerdo
- ✓ 1 poco Harina (o almidón)
- ✓ 1 poco Mantequilla
- ✓ 1 poco Manteca de cerdo
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta limón

Categorías

Un día normal, Escocesa, Todo el año, Económico, Carne, Exótica, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Plato Principal

