

Higaditos de pollo marinados con aceite de pipas de calabaza y ensalada



Entrantes

Tipo de receta



30 Minutos

Preparación



Media

Dificultad

120-180 Minutos



Ingredientes para 4 personas

300 gr de higaditos de pollo (limpios y cortados en trozos pequeños)
100 ml de vino tinto
romero
tomillo
una hoja de laurel
ajo
100 gr de mantequilla
150 gr de canónigos
aceite de pipas de calabaza estirio
vinagre
sal y pimienta
1 huevo duro
Rebanadas de pan blanco tostado

Preparación

Macerar el hígado de pollo con el vino tinto y la hoja de laurel cortada con la mano, las hierbas picadas y el ajo y dejarlo reposar entre 2 y 3 horas. Después calentar la mantequilla en un molde resistente al calor a 80°C en el horno y freír el hígado a fuego lento durante 6-8 minutos. Los higaditos deben de tener un color rosado y durante la cocción hay que voltearlos muchas veces para que no se sequen. Aliñar los canónigos con aceite de pipas de calabaza y vinagre y salpimentarlos. Poner encima de la ensalada los higaditos y el huevo duro cortado y servir con el pan blanco tostado.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch