

HIGADO ENCEBOLLADO

- **2 FILETES DE HIGADO TROCEADO**
- **1 PASTILLA STARLUX**
- **1 CEBOLLA EN TIRAS**
- **PIMIENTA NEGRA**
- **2 AJOS PICADOS**
- **VINO**
- **1 PUÑADO DE SAL**
- **HARINA**



- En una cacerola baja y grande, vertemos un chorro generoso de aceite de oliva virgen extra, hasta cubrir el fondo de la cazuela.
- Cortamos la cebolla en juliana y la añadimos a la cazuela para que vaya pochando.
- Picamos los dientes de ajo. Cuando la cebolla tenga un color dorado y esté transparente añadimos los ajos para que terminen de pochar. Cuando esté listo, retiramos la cazuela del fuego y reservamos.
- En un plato ponemos harina (suficiente como para enharinar los filetes). Un gran truqui para la receta es mezclad la harina que vais a usar para enharinar los filetes con un poco de pimienta negra. Luego enharinar el hígado, le dará un toque muy especial, la pimienta negra le va genial.
- Troceamos los filetes de hígado para que no queden tan grandes. Dos o tres cortes es suficiente. Los salamos y los enharinamos en la mezcla anterior.
- Ponemos a calentar aceite en la sartén y pasamos un poco los filetes para que se doren ligeramente por ambos lados.
- Añadimos los filetes a la cacerola y los rehogamos 1 minuto a fuego bajo.

- Vertemos el vino blanco caliente a la cacerola. Removemos y lo dejamos a fuego bajo para que la salsa espese y quede reducida. Corregimos el punto de sal y añadimos los piñones (o el perejil)
 - Vigilar el guiso y mover un poco la cazuela para evitar que se agarre la salsa.
-
- Cuando la salsa haya reducido, lo retiramos del fuego. Servimos recién hecho y caliente, ya que si lo dejamos reposar demasiado tiempo el hígado puede endurecerse un poco. Podemos acompañarlo con una ensalada verde e incluso servirlo como plato único acompañado de un sencillo **puré de patatas**.