

HIGADO ENCEBOLLADO

Ingredientes:

- 1 kg de hígado de res cortado en sábanas
- 3 tazas de leche (750 ml)
- 4 cucharadas de aceite
- 1 cebolla chica fileteada
- 2 cucharadas de consomé de pollo

Procedimiento:

1. Lava perfectamente el hígado y escurre el exceso de agua coloca en un recipiente junto con la leche y deja reposar durante 30 minutos escurre y reserva.
2. Calienta el aceite y sofríe la cebolla ligeramente, añade el hígado y deja cocinar hasta que esté perfectamente cocido.
3. Sazona con el consomé y deja en el fuego por 5 minutos más.
4. Ofrece con arroz blanco

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4