

Hígados de gallina guisados con higos secos

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Demorado	Médio	Medio	Con amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Gran Selección
- 15ml de Gallo Vinagre de Vino Tinto
- 500gr de higados de gallina
- 200gr de higos secos
- 100ml de Vino de Oporto tinto
- pimienta molida
- Cantidad necesaria de al
- Cantidad necesaria de cebolla picada
- Cantidad necesaria de pan de molde

Modo de preparação

1. Limpie los hígados de gallina, déjelos marinar en vino de Oporto tinto y la mitad del aceite de oliva, durante una hora.
2. Caliente la cebolla picada, añada el hígado de gallina y el adobo, dejando cocer aproximadamente una hora y media.
3. En los últimos 30 minutos, añada los higos al guiso. Al final, agregue el vinagre de vino tinto.
4. Coloque los hígados dentro de aros y déjelos enfriar.
5. Sirva acompañado de tiras de pan tostado.

Produtos utilizados



Gran Selección

Aceite de Oliva Virgen Extra Premium



Vino Tinto

Vinagres Diário

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide