

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

CARNES

ASADO DE HÍGADO

INGREDIENTES:

2 Libras de hígado de ternera en un solo trozo

6 Rebanadas de bacon (tocino)

3 Hojas de laurel

Adobo:

1 Diente de ajo machacado

¼ Cucharadita de hierbas mixtas secas (romero, orégano, laurel)

3 Cucharadas de aceite

2 Cucharadas de jerez

Sal y pimienta

Salsa:

5 Cucharadas de aceite

½ Libra de cebolla finamente picada

2 Cucharadas de harina

8 Onzas de caldo de pollo

1 Cucharadita de mostaza

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PREPARACION:

Pon el ajo, las hierbas y el aceite en un recipiente grande y mézclalo con la sal y la pimienta.

Coloca el hígado en el recipiente, revolviéndolo hasta que esté bien impregnado en el adobo.

Tapa y guárdalo en el refrigerador por lo menos durante 2 horas.

Saca el hígado del adobo y colocalo en un papel de aluminio sobre una bandeja de horno.

Hágale unos cortes largos para poder introducir el bacon.

Coloca las hojas de laurel y vierta sobre el hígado el adobo.

Envuelve el hígado con el papel de aluminio cerrándolo bien y áselo durante 1 - 1/4 horas a 350 F.

Abre el paquete y ásalo por 10 minutos más.

Salsa:

Calienta el aceite en una sartén pequeña, añade las cebollas y sofríe hasta que estén doradas.

Añade la harina y cocinar unos minutos más.

Baja el fuego añadiendo gradualmente el caldo.

Vuélvelo a hervir, revolviendo continuamente hasta espesar. Coloca el hígado en una fuente precalentada.

Vierte los jugos del paquete de aluminio dentro de la salsa en la sartén, añade mostaza a la salsa y condimenta con sal y pimienta al gusto.