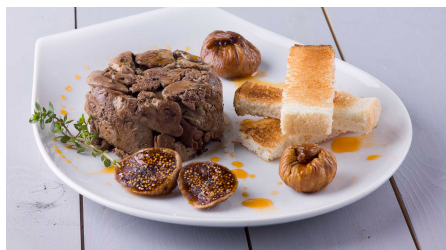




Hígados de gallina guisados con higos secos



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Medio




Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Gran Selección

 15ml de Gallo Vinagre de Vino Tinto

- 500gr de hígados 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 preparación

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