

Receta de Higaditos De Pollo Al Vino De Jerez

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta que es muy tradicional y suele gustar a bastantes personas, se trata de Higaditos de pollo al vino de Jerez.

Ingredientes

- Higaditos de pollo (cantidad a vuestra elección)
- Cebollas (dos grandes)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Perejil y sal
- Aceite de oliva
- Vino de Jerez o Manzanilla (dos vasos)

Modo de Preparación

1. Limpiar de telillas los higaditos y trocear a vuestro gusto
 2. En una sartén con aceite de oliva caliente, echar la cebolla picadita y dejar que se poche lentamente
 3. Machacar en el mortero los ajos, el perejil y la sal
 4. Echar los higaditos a refreír con la cebolla y remover hasta que estén hechos, a continuación echar el majado de ajos y el vino de jere
 5. ZDejar un rato que se consuma el vino para que los higaditos tomen bien el sabor
-