

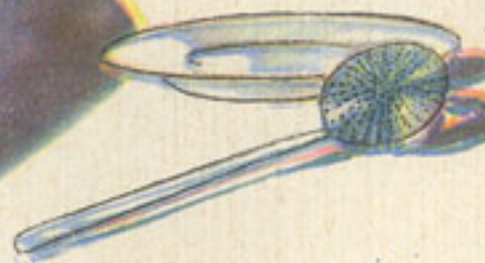
Verly



cazo agua 12 cebollitas



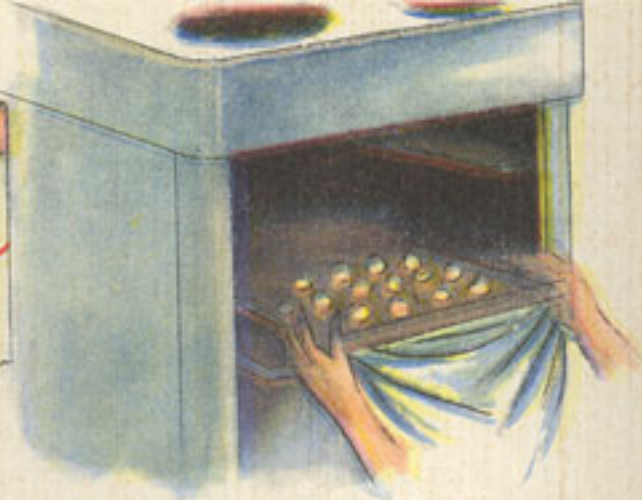
sal



espumadera



azúcar



horno



medio kilo hígado



sartén



aceite



blanco



perejil

limón



mantequilla

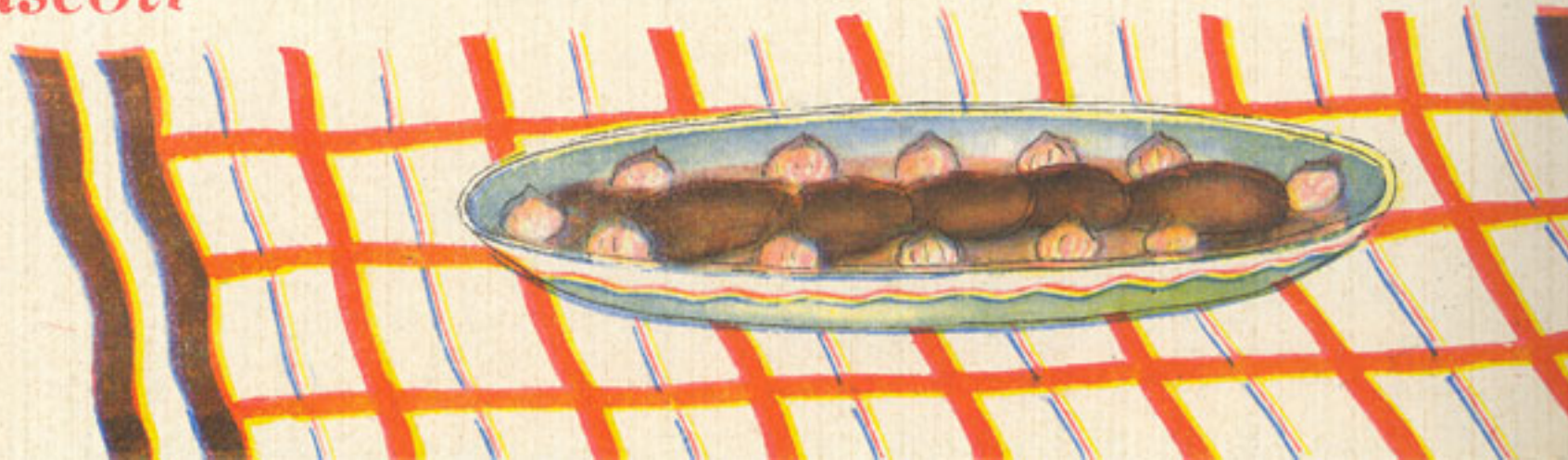
vertido del jugo

# Hígado al Frascoti

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION  
INSTRUCCIONES AL DORSO



# HIGADO AL FRASCOTI

Ración para 4 personas

---

## RECETA

CEBOLLITAS. - SAL. - AZUCÁR. - HORÑO.—

En un cazo coceremos una docena de cebollitas, con agua que las cubra y un poco de sal (las mantendremos en hervor unos 10 minutos). Luego las sacaremos con una espumadera a un plato, y las espolvorearemos con un poco de azúcar. Después en una chapa las meteremos al horno hasta que se doren.

HIGADO. - SARTEN. - ACEITE. - JEREZ.—

Sazonaremos con un poco de sal medio kilo de filetes de hígado de ternera o de cerdo, y los rehogaremos *ligeramente* en la sartén con 5 ó 6 cucharadas de aceite. Enseguida verteremos encima medio vasito de vino blanco o una copa de jerez y retiraremos los filetes a una fuente.

JUGO. - PEREJIL. - LIMON. - MANTEQUILLA.—

Al jugo que nos ha quedado en la sartén, le añadiremos 3 ó 4 ramitas de perejil bien picado (sin los rabos), 1 nuez de mantequilla y unas gotas de limón. Dejaremos que se caliente bien, a fuego lento, por espacio de unos 10 minutos.

PRESENTACION.—

Colocaremos las cebollitas alrededor de los filetes y por encima de éstos vertéremos todo el jugo muy caliente.

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.