



1 kilo hígado ternera



sal



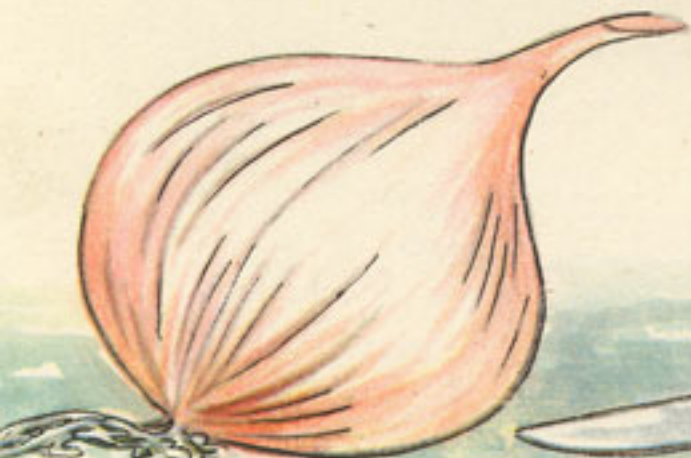
6 dientes ajo



sartén

150 gramos aceite

plato

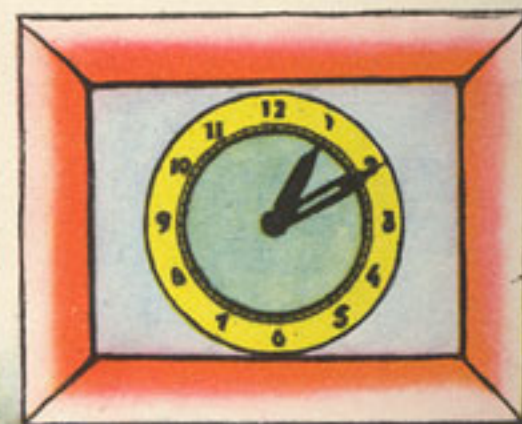


1 cebolla



fritura del hígado

1 vasito vino blanco



10 minutos

# Hígado de ternera salteado

RACION PARA 4 PERSONAS  
Creaciones Eva



# HIGADO DE TERNERA SALTEADO

## RACION PARA 4 PERSONAS

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.

### RECETA

**HIGADO. - SAL. - AJO.**—Con sal y 6 dientes de ajo picados, sazonaremos un kilo de filetes de hígado de ternera.

**SARTEN. - ACEITE. - AJO**—En una sartén, calentaremos 150 gramos de aceite y un diente de ajo. Al dorarse éste, iremos poniendo los filetes en la sartén y sacándolos, en cuanto se hayan DORADO, a un plato hondo.

**CEBOLLA.**— Una vez retirados de la sartén todos los filetes, freiremos a fuego lento y en el mismo aceite una cebolla muy picada hasta que se dore.

**HIGADO. - VINO BLANCO.**—Nuevamente pasaremos los filetes de hígado a la sartén, les verteremos un vasito de vino blanco y dejaremos que se hagan a fuego lento, por espacio de unos diez minutos.

**TIEMPO.**—

**NOTA.**—Evitaremos que el hígado se fría demasiado, pues, de lo contrario se endurecería.

**PRESENTACION.**— Serviremos los filetes con su salsa en caliente y en una fuente.