
Receta de Higadillos de Pollo Encebollados

22 Jul 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que he preparado en casa ya que nos gustan mucho, es una receta muy fácil de hacer y quedan riquísimos, espero que si los preparáis os queden tan buenos que os chupéis los dedos.

Ingredientes

- Higadillos de pollo (un kg)
- Cebolla (tres medianas)
- Sal
- Aceite de oliva
- Ajo molido

Modo de Preparación

1. Pelar las cebollas y picarlas en trozos no muy grandes
2. En una sartén honda con un poco de aceite de oliva, echar la cebolla que se refría a fuego medio hasta que esté bien pochada
3. En otra sartén aparte poner un poco de aceite y freír los higadillos de pollo, previamente limpios, echar sal y ajo molido y dejar que se frían bien
4. Una vez fritos los higadillos, volcar sobre la cebolla y remover un poco para que se mezclen y cojan su sabor
5. Servir calientes y....buen provecho!!!