



Hígado encebollado

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Media

FUNCIONES: Manual,  Comida fácil

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 40 mins

TIEMPO TOTAL: 50 mins

ACCESORIOS:   Corte fino

Ingredientes

Ingredientes 1

40ml de aceite
600g de hígado de ternera en filetes pequeños

Ingredientes 2

750g de cebolla
½ cucharadita de sal
40g de azúcar
400ml de vino blanco

Apto para:

Celíacos e intolerantes a la lactosa.

Preparación

Antes de empezar

Ajusta la temperatura a 140°C y presiona OK. Ajusta el tiempo a 12 minutos y presiona OK, ajusta la velocidad a 1 y presiona OK. Coloca la pala de remover. Introduce el disco de corte fino en el Direct Prep. Pela las cebollas.

Paso 1

Coloca la tapa del recipiente y pulsa START, vierte el aceite y espera 4 minutos a que se caliente. Introduce el hígado y deja acabar el proceso. Abre la tapa, retira el hígado y reserva aparte.

Paso 2

Selecciona la función Olla y luego busca el programa comida fácil y presiona OK. Gira el Direct Prep a posición 1 y corta la cebolla de INGREDIENTES 2 dentro del recipiente. Retira el Direct Prep. Introduce la sal, el aceite, el azúcar y el vino en el recipiente, coloca la tapa y pulsa el START. Enseguida ajusta el tiempo a 40 minutos utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK. Cuando queden 10 minutos, introduce los trozos de hígado. Deja acabar el programa. Si ves que en algún momento se queda un poco seco, añade más agua en el recipiente

Puedes aromatizar esta receta con una cucharadita de tomillo en la cebolla.