



Hígado con pimientos

Hígado con pimientos

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php)

Ingredientes:

8 filetes de hígado de ternera, 1/2kg. de pimientos verdes pequeños, perejil, 2 dientes de ajo, pan rallado, aceite de oliva y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se hace un corte a lo largo de cada pimiento, se extraen las semillas y se salan por dentro y por fuera.
- 2) Pelar y picar los ajos. Picar el perejil.
- 3) Disponer los filetes de hígado en un recipiente con los ajos, el perejil y un chorro de aceite de oliva.
- 4) Se deja en adobo 1 hora.
- 5) Calentar aceite en una sartén y freír los pimientos enteros.
- 6) Escurrir los filetes de hígado, salarlos y pasarlos por el pan rallado.
- 7) Calentar aceite en una sartén y dorar los filetes.
- 8) Colocar los filetes de hígado y los pimientos en una fuente y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/carnes/higado-con-pimientos-137.php>