

Filetes de hígado

Ingredientes

- filetes de hígado
- harina
- sal
- aceite
- 1 hoja de laurel
- 50 gramos de manteca
- 1 vaso de vino Marsala
- espinacas cocidas
- papas cocidas

Direcciones

- Cortar unos filetes de hígado tacándole la telita y los nervios y pasarlos por harina y condimentar con sal.
- Poner en una sartén media tacita de aceite, calentar bien y dorar los bises
- Agregarles después una hoja de laurel, 50 gramos de manteca, un vaso de vino Marsala, tapar y dejar hervir despacito hasta que los filetes estén cocidos y la salsa reducida.
- Servirlos acompañados con espinacas cocidas y rociadas con manteca y papas cocidas.

