

Arroz con hígados de pollo a la salvadoreña

Ingredientes

- 2 tazas de arroz
- sal gruesa
- 5 tazas de agua caliente
- 1 hoja de laurel
- 1 cascarilla de limón
- jugo de limón
- 6 hígados de ave; manteca
- 1-2 cebolla en juliana fina
- 1 vaso de vino marsala
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta negra
- 1 pizca de canela
- 2 cucharaditas de fécula de arroz
- 1 taza de leche tibia

Direcciones

- Ponga en una olla de barro el arroz con la sal, el agua, la hoja de laurel, un trocito de cáscara de limón y un poco de jugo de limón.
- Deje cocer el arroz destapado durante 15 minutos.
- Retírelo del fuego y déjelo a calor dentro del horno, semiabierto para que se seque y abra el grano. Resérvelo.
- Aparte, en una sartén, ponga abundante manteca y fría en ella los hígados de ave, limpios y lavados en leche.
- Cuando comiencen a dorarse, añada la cebolla, el vino y los condimentos.
- Deslíe la fécula de arroz en la leche y agréguele para espesar ligeramente la salsa.
- Revuelva con suavidad para mezclar todo bien.
- Esta preparación debe hacerse a temperatura media para que los hígados no se endurezcan.
- Presente en una fuente grande, colocando la salsa de hígados en el centro y el arroz como borde.

