

**12 - 23  
MESES**



## **HÍGADO EN SALSA VERDE**

### **INGREDIENTES:**

- 2 unidades de hígado de pollo.**
- 4 hojas de espinaca.**
- 1 puñado de alverja fresca.**
- Ajo y pizca de sal yodada.**
- 4 cucharadas de aceite vegetal.**
- 1 unidad de papa amarilla chica.**
- 4 cucharadas de arroz graneado.**

### **PREPARACIÓN:**

- 1. Hacer una mezcla con el ajo, el aceite y una pizca de sal.**
- 2. Macerar los hígados en la mezcla anterior por 30 minutos.**
- 3. Freír los hígados en aceite bien caliente.**
- 4. Sancochar aparte las alverjas y licuar o aplastar la espinaca.**
- 5. Colocar los hígados, las alverjas, la espinaca y la mezcla del macerado y dejar dar un hervor por unos minutos.**
- 6. Servir acompañado de arroz graneado y papa sancochada en rodajas.**