

Arroz con Hígado de Pollo

Arroz con Hígado de Pollo, la casquería está volviendo a aparecer como un ingrediente destacado en alguno de nuestros platos, ya hay carnicerías que se especializaron exclusivamente en este tipo de carnes.

ingredientes

- 250 gr de Hígado de Pollo
- 300 gr de Arroz Bomba
- 4 dientes de Ajo
- 1 cucharadita de Comino
- 1 cucharadita de Pimienta Negra
- 1 cucharada de Pimentón Dulce
- 1 vaso de Vino Jerez
- 1/2 lt de caldo de Pollo
- Aceite de Oliva Virgen
- Sal

elaboración Arroz con Hígado de Pollo

Limpiamos el hígado de pollo quitándole todos los restos de grasa, corazones y los conductos que salen de ellos, los cortamos en trozos de bocado y los ponemos en un bol con agua, hielo y vinagre, los tendremos unos 10 minutos para que suelten los restos de sangre que pudiesen tener.

En una paellera pondremos un buen chorro de aceite de oliva virgen y los hígados de pollo escurridos, los tendremos a fuego bajo y cuando se reduzcan los jugos que suelta el hígado, pondremos los ajos en láminas finas, dejaremos que se fríen.

Cuando los ajos ya tengan color, incorporamos, la sal, el

comino, el pimentón, la pimienta y el vino de Jerez.

Removemos y dejaremos que se reduzca un poco la salsa.

Es hora de poner el arroz y remover para que absorba parte de los jugos de la preparación del hígado con la especias.

Pondremos el caldo de pollo, removemos y dejamos hervir a fuego lento durante 15 a 20 minutos.

Pasado ese tiempo, probamos dureza de arroz y el punto de sal, si esta algo duro podemos poner algo más de caldo o agua y rectificar la sal.

Cuando esté, apagamos el fuego lo tapamos y dejamos que repose 5 minutos.

Ya tendremos nuestro arroz con hígado de pollo.

Para nosotros el sabor que le aporta el hígado al arroz es soberbio.

BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres