

# Higaditos de Pollo

Higaditos de pollo un plato poco apreciado por tratarse de casquería pero con un sabor extraordinario.

Ahora los podemos encontrar en cualquier gran superficie pero antiguamente solo se encontraban en lo que llamaban pollerías, eran puestos en el mercado que vendían fundamentalmente aves.

Es un artículo muy económico que si lo servimos con un arroz en blanco, casa perfectamente y nos puede hacer un plato diferente y muy sabroso.

Yo cada vez que los veo en la estantería del super no puedo dejar de comprarlos por que a mi hijo y a mi nos encanta.

## ingredientes

- 1 kg de hígado de Pollo
- 4 dientes de ajo
- 1 copa de Vino Manzanilla
- 1 Cucharada de Pimentón dulce
- 1/2 Cucharadita de Comino
- Pimienta
- Sal
- Aceite de Oliva Virgen

## elaboración higaditos de pollo

Limpiamos los higaditos con agua fría en un bol durante unos 15 minutos.

Los sacamos y los cortamos en trocitos limpiándoles cualquier impureza.

Si conseguimos que los higaditos de pollo sean ecológicos mejor que los normales, pero desafortunadamente no se

consiguen en todas las carnicerías.

Ponemos una sartén al fuego con el aceite, los ajos picados finos y los higaditos, sal pimentamos y dejamos a fuego medio hasta que se reduzca el jugo que sueltan, tardara entre 10 y 15 minutos.

Ahora incorporamos el comino, el pimentón y la manzanilla, removemos y dejamos reducir durante unos 7-8 minutos.

Servimos con unas rebanadas de pan para aprovechar la deliciosa salsa.

Ya tendremos nuestros deliciosos higaditos de pollo.

Si al final trituramos todo obtendremos un pate que podremos untar en unas tostadas con un sabor fuerte y sorprendente.

### **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.

### **Hornos:**

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.