

Pollo con salsa de hígado



Elementos del invento:

- 6 ajos pelados a láminas
- 6 jamoncitos de pollo
- 200 gr de higaditos de pollo
- aceite
- vinagre
- canela
- pastilla de caldo de carne

Elaboración de los elementos:

Freímos en aceite los ajos junto con los higaditos de pollo troceados. Cuando estén dorados, los volcamos al mortero y en el aceite restante freímos los jamoncitos de pollo.

En el mortero, machacamos bien los higaditos junto con los ajos y le añadimos un buen chorretón de vinagre. Cuando el pollo esté hecho, añadimos el majado del mortero, lo cubrimos de agua, echamos una pastilla de caldo de carne, pimienta y una puntita de cuchillo de canela.

Cocemos a fuego medio durante treinta minutos.

Reservar de un día para otro.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>