



Hígado Frito con Picadito

Description

Hígado Frito con Picadito or Fried Liver with Green Onions (English version below)

Ingredientes

- 1 filete de hígado de res
- 2 gajos de cebolla verde o un atado de spring onions
- 1 atado de cilantro
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta molida al gusto

Preparacion

1. Picar la cebolla y cilantro finamente. Agregar sal y pimienta al gusto y mezclar bien.
2. Lavar el hígado muy bien y secarlo con papel absorbente.
3. Calentar el aceite en una sartén y dorar el filete por ambos lados.
4. Sacarlo a un plato y agregar la mezcla de cebolla y cilantro.
5. Servir acompañado de ensalada y/o papas.

Fried Liver with Green Onions (English version)

Ingredients

- 1 fillet of beef liver
- 1 bunch of green onion or spring onions
- 1 bunch of coriander
- 2 tablespoons olive oil
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Cut the onion and coriander finely. Add salt and pepper and mix well.
2. Wash the liver well and dry with paper towels.
3. Heat oil in a skillet and brown the steak on both sides.
4. Remove onto a plate and add the mix of onions and coriander.
5. Serve with salad or/and potatoes.