



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.