



<https://www.mepillasquisando.com>



HIGADILLOS DE CERDO 1874



RECETA NUMERO 1.000 (GRACIAS A TODOS LOS/AS QUE VISITÁIS MIS RECETAS)

INGREDIENTES:

- 1 Hígado de Cerdo.
- Caldo del Puchero.
- 1/2 Vaso de Vino blanco.
- 2 Cebolletas.
- 1 Diente de Ajo.
- Sal, Pimienta y Perejil.

ELABORACIÓN:

Enteros éstos, les quitas la hiel y los escaldas con agua hirviendo. Escaldados, echas los higadillos en una cazuela con caldo del puchero, medio vaso de vino blanco, perejil, cebolletas, un ajo crudo, pimienta y sal. Los pones a cocer un cuarto de hora. Pasado éste, lo pruebas de sal y lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>