

## HIGADO CON CEBOLLA CON PAPAS AL HORNO

Rico para días frescos

Para 2 personas



### Ingredientes

- 400 Gr. Hígado
- 2 Cebollas grandes
- 2 Dientes de Ajo
- 1 Tomate chico
- ¼ de Aji morrón
- 2 Cucharadas soperas de chimichurri
- 1 Pisca de pimienta
- 1 Pisca Adobo para pizza
- 1 Pisca de sal
- 2 Papas

### Preparación

Primero pelamos las papas las cortamos en cuadrados de 2,5 cm maso, y las ponemos a hervir con agua con un poco de sal y un chorro de vinagre, cuando le entre el tenedor las sacamos y las ponemos en una pizzera con un chorro de aceite y las mandamos al horno, hasta que estén doradas.

Por otro lado cortamos los filetes de hígado en trozos cuadrados de 2cm. Luego en una sartén común poquito de aceite los saltamos un poco para que larguen el jugo, luego lo sacamos del sartén con una espumadera y lo ponemos en un plato, lo rociamos con el chimichurri y lo dejamos ahí.

Cortamos la cebolla en juliana gruesa (1/2 cm), fileteamos los ajos, el ají y el tomate, y ponemos todo en una sartén limpia con un chorro de aceite, dejamos que se ablande un poco la cebolla con sal y pimienta a gusto y una pisca de pizzaadobo, luego le ponemos el plato con los hígados junto con el chimichurri, revolvemos y dejamos cocinar, revolviendo de vez en cuando.

Servir con las papas al horno.

Y listo para comer