

## Higaditos de pollo marinados con aceite de pipas de calabaza y ensalada



**Entrantes**

Tipo de receta



**30 Minutos**

Preparación



**Media**

Dificultad

120-180 Minutos



### Ingredientes para 4 personas

300 gr de higaditos de pollo (limpios y cortados en trozos pequeños)  
100 ml de vino tinto  
romero  
tomillo  
una hoja de laurel  
ajo  
100 gr de mantequilla  
150 gr de canónigos  
aceite de pipas de calabaza estirio  
vinagre  
sal y pimienta  
1 huevo duro  
Rebanadas de pan blanco tostado

### Preparación

Macerar el hígado de pollo con el vino tinto y la hoja de laurel cortada con la mano, las hierbas picadas y el ajo y dejarlo reposar entre 2 y 3 horas. Después calentar la mantequilla en un molde resistente al calor a 80°C en el horno y freír el hígado a fuego lento durante 6-8 minutos. Los higaditos deben de tener un color rosado y durante la cocción hay que voltearlos muchas veces para que no se sequen. Aliñar los canónigos con aceite de pipas de calabaza y vinagre y salpimentarlos. Poner encima de la ensalada los higaditos y el huevo duro cortado y servir con el pan blanco tostado.

**Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**