



Hígado CARDISO encebollado

Disfruta en la elaboración de los más ricos platos en tus fechas especiales, con carnes de la mejor calidad que le brindan un sabor especial a tus recetas.

Ingredientes:

- 4 filetes de Hígado de res CARDISO.
- 125 Ml. de Caldo.
- 1 cebolla cabezona.
- 2 cdas de aceite vegetal.
- 1 taza de crema de leche.
- 1 cda de Mostaza.
- Pimienta al gusto.

Preparación:

Untar bien los filetes de Hígado de res CARDISO con la sal y la pimienta. Cortar la cebolla en rodajas.

Poner a fuego alto una sartén con el aceite. Cuando esté bien caliente poner los filetes a dorar durante 5 minutos. Dar la vuelta y dorar por el otro lado. Retirar los filetes de la sartén.

Poner el fuego en bajo. Poner a sofreír la cebolla durante 10 minutos. Adicionar la crema de leche, el caldo y la mostaza. Revolver bien y dejar en el fuego 5 minutos. Poner en la sartén los filetes impregnándolos bien de la salsa. Mantener en el fuego 10 minutos. Servir bañando los filetes con la salsa.

PLANTA DE CARNES FRÍAS y PUNTO DE VENTA - BELLO Calle 50 No. 47-58
BELLO, CUMBRE Carrera 63 x Calle 58 No. 57A
MEDELLÍN, BELÉN Calle 29 No. 76 - 28 • LÍNEA DE ATENCIÓN AL CLIENTE: 44 44 912

