



Argollitas encebolladas con hígado asado aguaca y tomate

Argollitas Doria encebolladas con hígado asado aguacate y tomate

Ingredientes

- 1 Paquete de Argollitas Doria de 250gr
- 1 cebolla cabezona picada
- 4 cucharadas de cilantro picado
- ¼ de cebolla roja picada
- ½ cucharadita de mostaza
- 100ml de aceite vegetal
- El jugo de 1 limón
- 4 filetes de Hígado
- 200ml de Aceite vegetal
- 1 aguacate picado en cuadros grandes
- 3 tomates cortado en cuadros grandes

Preparación

1. Agregamos abundante agua en una olla y ponemos a cocinar las Argollitas Doria por un tiempo aproximado de 9 a 12 minutos. Siempre recordando que debemos agregar por 1 litro de agua 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta.
2. Adobar los filetes de Hígado con aceite, sal, pimienta, y el jugo de limón por 10 minutos. Fríalo en un sartén con poco aceite.
3. En un recipiente ponemos las Argollitas Doria, adicione la cebolla, el cilantro y el aceite vegetal junto con sal y pimienta al gusto.
4. Servimos una porción de Argollitas Doria, un filete de hígado y acompañamos con el aguacate y el tomate en cuadros grandes.