Isca de Fígado acebolado com Coentro

www.receitasdafia.com/receitas/isca-de-figado-acebolado-com-coentro

Aprenda hoje essa receita deliciosa de fígado acebolado com coentro, além de gostoso fica um aroma maravilhoso. Se você não gosta de fígado, vai amar essa receita.

Isca de Fígado acebolado com Coentro

30 min 4 porções

Ingredientes

- 500 g de fígado bovino fatiado
- 1 cebola grande, cortada em rodelas
- 1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 3 dentes de alho amassados
- 2 xícara de coentro picado
- Sal a gosto.

Modo de Preparo

1. Limpe o fígado, tirando as gorduras e a película que fica em volta.
2. Depois corte em tiras com um pouco mais de 1 dedo de espessura.
3. Coloque as tiras de fígado em uma tigela e cubra com o leite e o sal.
4. Deixe-as descansarem nessa mistura por 20 minutos dentro da geladeira.
5. O leite vai fazer com que a carne fique macia e sem o odor forte que é característico do fígado.
6. Passados os 20 minutos, escorra a carne em uma peneira, retirando o leite.
7. Tempere com alho e pimenta-do-reino a gosto.Reserve.
8. Em uma frigideira coloque o óleo e frite a cebola em rodelas até muchar, depois acrescente o coentro frite por 1 minuto e coloque 4 colheres de água.
9. Quando começar a ferver adicione o fígado temperado e mexa até mudar de cor (você vai perceber que cozinhou).
10. Se precisar de mais água coloque mais um pouco, mas o fígado ja cria água durante o cozimento.
11. Deslique o fogo e sirva em seguida.