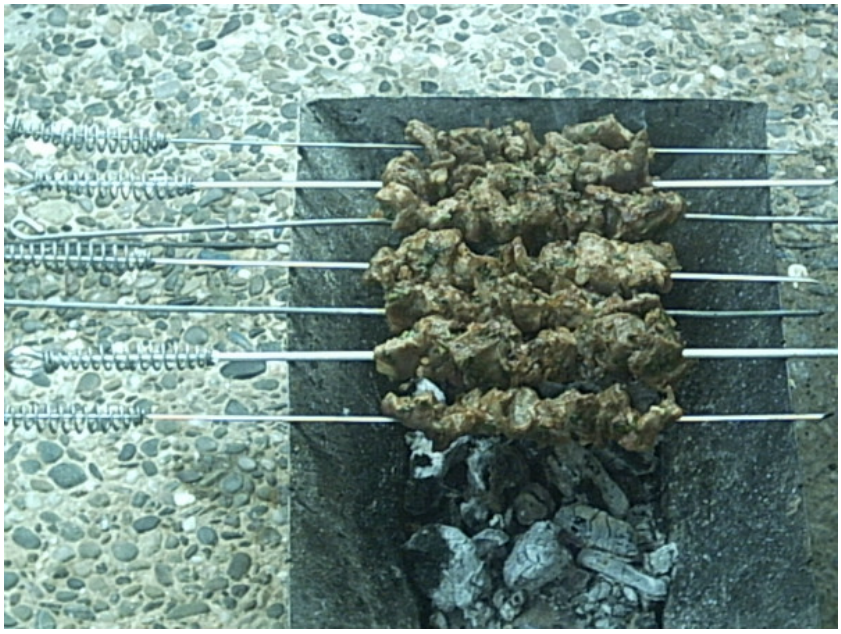
pinchitos de higado(marroquis)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

El truco de esta receta:
no poner demasiado oregano o matara el sabor del resto de especias

Descripción:

a mi hermana no le gusta el higado y estos pinchitos le encantan!

Ingredientes para 4 personas :

- *un higado de ternera*
- *2 cucharadas de aceite de oliva virgen*
- *1 cucharada rasa curcuma*
- *1/2cucharadita de oregano*
- *Cilantro picado*
- *una cucharada rasa de comino molido*
- *sal*

Preparación:

Paso 1

trocear el higado en trocitos ,en una fuente de cristal poner el cilantro picado ,el curcuma,el comino,el oregano,la sal y el aceite y mezclar bien ,añadir el higado y mezclar ,meter en la nevera 4/5horas,ensartar los trozos de higado y poner en la plancha o barbacoa,2 min por cada lado y listo!