



## HÍGADO EN SALSA ROJA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 90 gr de margarina La Villita, sin sal
- Hígado
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1/2 pimiento rojo
- Puré de tomate
- Sal y pimienta al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, una manera de hacer que mis niños coman igual que mi esposo y yo es disimulando el sabor fuerte de los alimentos y esta receta no es una excepción. Toma nota, ¡les va a encantar!

En una olla o sartén muy amplio calentamos 4 cdas. de margarina y salteamos la cebolla, el ajo, el pimiento rojo y el hígado en su tamaño completo o en cubos, como tú prefieras. Salpimentamos. Luego de haber salteado y condimentado bien. Agregamos el puré de tomate y dejamos hervir todo por 10 minutos.

¡Listo! Servimos con puré de papas o arroz, queda riquísimo.

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita