



Así se cocinan las 'Carajacas con cebolla caramelizada y sésamo tostado', de Carolina Díaz-Bertrana

PASOS PREVIOS

a) Ingredientes

1 kilo de hígado de ternera cortado en tacos
1 cucharada de postre de cominos
1 cucharada de postre de tomillo
1 hoja de laurel
1 cucharada de café de orégano
2 cucharas de postre de semillas de sésamo
Un chorrito de vinagre de vino

b) Embarrar

1 cabeza de ajos
2 pimientos rojos asados
2 cucharas de postre de comino
4 hojas de laurel
2 guindillas de pimienta de p. Madre
1 cucharada sopera pimentón dulce
2 cucharas soperas de aceite de oliva 04°
Sal

c) Caramelizar

2 cebollas
1/2 vaso de agua
1/4 de azúcar
Sal

LA ELABORACIÓN

Primero de todo se procede a embarrar el hígado. Se prepara un majado con la cabeza de ajos, dos pimientos rojos asados, cominos, hojas de laurel, guindillas, aceite, sal y pimentón. Embarramos el hígado y lo dejamos macerar durante cuatro horas.

Pasado ese tiempo, freímos el hígado en aceite templado. Lo vamos removiendo y lo rectificamos añadiendo una hoja de laurel, una cucharita de tomillo, otra de cominos y otra de orégano. Finalmente añadimos un chorrito de vinagre. Rehogamos todo hasta que el hígado esté hecho.

Por otro lado, cortamos las cebollas en tiras, las disponemos en una sartén y las caramelizamos al fuego con medio vaso de agua y un cuarto de azúcar hasta que veamos que las cebollas están tiernas y ligeramente doradas.

Presentamos las carajacas con las cebollas caramelizadas por encima y las semillas de sésamo espolvoreadas. Este plato lo podemos acompañar con papitas arrugadas.