

SPAR



Saber elegir

*Hígado
encebollado*



*Barritas de
chocolate y
crema de
cacahuete*



Hígado encebollado

 DURACIÓN: 35 min

 DIFICULTAD: Fácil

 RACIONES: 6



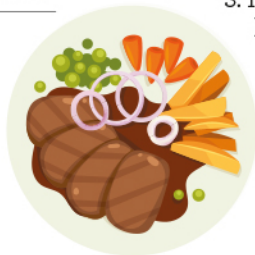
Ingredientes

- 900 gr. de hígado de ternera en filetes
- 3 cebollas grandes cortadas en juliana
- 2 dientes de ajos laminados
- 120 ml. de vino blanco **SPAR**
- Aceite de oliva **SPAR**
- Sal **SPAR**

Elaboración

1. En una sartén ponemos 4 cdas. de aceite de oliva, añadimos las cebollas, los ajos y pochamos durante 25 min. a fuego medio-bajo.
2. En otra sartén con un poco de aceite, sellamos los filetes vuelta y vuelta, y reservamos.
3. Incorporamos los filetes de hígado a las cebollas, removemos y agregamos el vino, y cocinamos hasta que el alcohol se evapore. Rectificamos de sal y servimos.

¡Un plato para sorprender a recelosos!





Barritas de chocolate y crema de cacahuete

 DURACIÓN: 15 min

 DIFICULTAD: Fácil

 RACIONES: 4

Ingredientes

- 100 gr. de galletas rústicas **SPAR**
- 130 gr. de azúcar glass
- 115 gr. de mantequilla **SPAR**
- 1 tableta de chocolate negro y chocolate con leche **SPAR**
- 200 gr. de cacahuetes tostados **SPAR**
- 60 ml. nata para montar



Elaboración

1. Colocamos los 200 gr. de cacahuetes en la trituradora y molemos lentamente, hasta obtener una crema de cacahuete cremosa y reservamos.
 2. En un bol añadimos las galletas trituradas, el azúcar glass, la mantequilla fundida y 150 gr. de la crema de cacahuete, removemos hasta que la mezcla sea homogénea.
 3. Forramos un molde, de 20x20 cm, con papel de horno, vertemos la mezcla y refrigeramos.
 4. Derretimos al baño maría los chocolates, la nata y el resto de crema de cacahuete, removemos hasta que se integre. La incorporamos de manera uniforme al molde que teníamos refrigerándose.
 5. Volvemos a introducir en la nevera durante 4 horas y las servimos a nuestro gusto.
- ¡La merienda perfecta para toda la familia!

2024



NOVIEMBRE

SPAR 

El futuro lo hacemos hoy



NOVIEMBRE '24

