wonderful tenerife.com

Hígado encebollado con mojo (Carajaca)

Para este plato se puede utilizar cualquier clase de hígado, aunque el que más se emplea, comúnmente, es el de cerdo. Si se tiene la paciencia de limpiarlo de nervios y de pellejitos, el resultado es inmejorable.

Ingredientes:

Hígado
Un kilo de hígado fresco

Vino blanco
Un vaso grande de vino blanco seco

Vinagre
Una copa de vinagre macho

Ajo
6 u 8 dientes de ajo

Tomillo
Un poco

Comino
Unos cominos

Laurel
Unas hojas de laurel

Pimentón

Pimienta
Media pimienta picona

Perejil
Unas ramitas de perejil

Sal

Aceite

Cebolla dulce
2 cebollas dulces

Elaboración:

Limpiamos, como hemos dicho, el hígado, cortado en lascas finas y anchas, al estilo de escalopines y los colocamos en una hondilla.
En un mortero hacemos un mojo machacando, primero, los ajos pelados y cortados en lascas con la sal gruesa, el tomillo, los cominos y el perejil. Luego, vamos agregando el resto de los elementos: la pimienta picona, que volvemos a machacar, el pimentón, el vino y el vinagre.
Echamos ese mojo sobre el hígado y lo revolvemos bien para que coja todos los aromas de la mezcla. Podemos dejarlo un ratito, aunque, no es estrictamente necesario.
En una sartén, doramos la cebolla cortada en lunas y, cuando esté empezando a dorarse, vamos sacando los pedazos de hígado del recipiente y friéndolos sobre ella.

Además...

Este plato se llama, en Gran Canaria, carajacas y es uno de los enyesques - taperíos- más populares de la Isla. Hay sitios, sin embargo, donde no le ponen la cebolla, que nosotros recomendamos porque contrarresta la agresividad de la salsa.