



PASTELERIA CANINA Y FELINA

16

Recetas saludables y
nutritivas para premiar

Diana Fonseca



Galletas de hígado de pollo y perejil

Ingredientes

100 gr de hígados de pollo
de pollo
1 huevo
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharada de perejil deshidratado
3 1/2 tazas de harina de avena
1 taza de agua

Instrucciones

1. En una olla ponemos los 100gr de hígados de pollo y la taza de agua llevamos a fuego medio hasta que se cocinen por 5 minutos.
2. Retiramos del fuego y con una licuadora manual o de base, licuamos muy bien.
3. Añadimos el huevo y volvemos a licuar
4. Incluimos en la mezcla la cucharada de aceite de oliva y la cucharada de perejil deshidratado
5. Con una cuchara revolvemos todo
6. En este momento vamos a empezar a añadir la primera taza de harina de avena
7. Revolvemos con la cuchara hasta que no quede ningún grumo
8. Añadimos la segunda taza de harina de avena y volvemos a revolver con la cuchara
9. Añadimos la tercera taza de harina de avena y volvemos a mezclar. En este momento la mezcla debe estar mucho más dura y seca.
10. Vertimos la última parte de harina de avena que sería 1/2 taza más y en este punto podemos empezar a mezclar y amasar con las manos dentro del recipiente.
11. Una vez sentimos una masa que no se nos pega en las manos, sacamos del recipiente y sobre un meson limpio amasaremos para terminar de integrar toda la harina de avena
12. Con un rodillo estiramos la masa dejándola de 1/2 centímetro de grosor
13. Pre calentamos el horno a 180°C
14. Con los cortadores para galletas de nuestra elección, formaremos las galletas hasta terminar con toda la masa.
15. En una bandeja para hornear colocamos las galletas y llevamos al horno por 25 minutos