Caldo clarificado con paté de mango

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo clarificado

Aceite De Oliva: 5 cdas.
Hojas de apio: 100 g
Huesos de pollo: Cantidad necesaria
Laurel: 1 Hoja
Clavo De Olor: 1 Unidad
Apio: 1/4 Taza
Vegetales varios en cubos: 1/2 Taza
Agua: 2 L
Pimienta Negra en grano: 1/2 cda.
Zanahoria: 1/2 Taza
Jerez: 4 cdas.
Cebolla: 100 g
Claras de huevo: 3 Unidades

Paté con mango

Tomillo: 1 cdita.
Manteca: 20 g
Gelatina sin sabor: 1/2 Sobre
Ajo picado: 1 cdita.
Ron: 2 cdas.
Zanahorias picadas: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 1 cda.
Mango fresco cortado en cubos: 150 g
Hígado de pollo: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 1/4 Taza
Apio picado: 1/2 Taza
Cebolla picada: 1 cda.

Varios

Vegetales varios en cubos: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Caldo clarificado

- Corte los vegetales en trozos y corte la *cebolla* con piel.
- Coloque los huesos, junto con la ½ taza de vegetales varios cortados en cubos, en una bandeja en el horno a muy alta temperatura hasta que estén muy dorados.
- Retire desglace el fondo de cocción con vino blanco.
- En una olla con aceite de oliva, rehogue los vegetales, agregue los huesos de *pollo* y el fondo de cocción levantado con vino blanco. Deje *dorar* por 10 minutos y agregue el agua, el *laurel*, la pimienta en grano y el clavo de olor.
- Cocine a fuego bajo hasta que sólo queden dos litros de caldo oscuro.
- Bata las claras de *huevo*, sin llegar al punto de nieve. Agregue las hojas de *apio*.
- Cuele el caldo y coloque nuevamente en la olla, caliente el caldo hasta que llegue a 50 grados centígrados, agregue la clara de *huevo* batida sin revolver y cocine a fuego muy bajo hasta que el caldo esté clarificado.
- Retire la clara de *huevo* coagulada con una espumadera y cuele el caldo usando una tela, húmeda y fría.
- Agregue el Jerez y reserve caliente.

Paté con mango

- En un sartén grande derrita la *manteca* junto con el aceite de oliva, saltee los vegetales y el *tomillo* y cocine por unos cinco minutos.
- Agregue los hígados de *pollo* y cocine revolviendo por 10 minutos hasta que estén bien cocidos.
- Desglase con *ron* deje evaporar el alcohol y agregue la *crema* de leche y la *gelatina* de a poco, batiendo vigorosamente. Condimente con sal y pimienta.
- Coloque la preparación en un procesador. Procese hasta obtener una pasta bastante homogénea. Retire y pase por un *tamiz*.
- Agregue el mango en cubos, mezcle y coloque dentro de moldes individuales forrados con papel film.
- Lleve a la heladera por 1 hora aproximadamente.
- Retire y desmolde.

Presentación

- Sirva en una consomera el paté de mango, junto con los vegetales cortados en cubos muy pequeños y agregue el caldo clarificado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caldo-clarificado-con-pate-de-mango