# 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**