

Hojas verdes con paté de pollo, setas al horno y aderezo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 25 g

Hígado de pollo: 500 g

Ajo picado: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Cebolla picada: 1/2 Taza

Cognac: 50 cc

Sal: A gusto

Tomillo: A gusto

Panceta ahumada: 100 g

Setas al horno

Pan Rallado: 1 cda.

Ajo picado: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Perejil picado: 1 cda.

Hongos Portobellos medianos: 6 Unidades

Vinagreta

Vinagre de vino: 1 cda.

Sal: A gusto

Ciboulette picado: 1 cdita.

Hojas verdes: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- Retire la piel de la *panceta* y corte en bastones.
- Limpie el hígado.
- Pique el *tomillo*
- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla* condimentada con sal junto con al *ajo*.
- Agregue la *panceta* y el *tomillo*.

- Incorpore el hígado y cocine al 60 %
- Agregue al coñac y deje evaporar el alcohol.
- Coloque en una procesadora, añada la *manteca* y procese hasta obtener la consistencia de paté.

Setas al horno

- Retire el pie de los portobellos.
- Coloque en un bowl el *ajo*, junto con el aceite de oliva el *perejil* y el pan rallado
- Mezcle
- Coloque los portobellos en una placa untada con aceite de oliva, condimente con sal y agregue por encima la mezcla anterior.
- Lleve al horno a 180°C 10 minutos aproximadamente

Vinagreta

- Coloque en un bowl el aceite junto con el *vinagre* la sal y la *ciboulette*
- Mezcle.

Armado

- Coloque el paté en una terrina previamente forrada con papel film.
- Lleve a la heladera hasta que en fríe por completo.
- Retire y corte en porciones.
- Aderece las hojas verdes con la vinagreta.

Presentación

- Sirva en un plato las hojas verdes junto con el paté, acompañe con las setas al horno
- Decore y salsee con la vinagreta

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hojas-verdes-con-pate-de-pollo-setas-al-horno-y-aderezo>