

Pan con arándanos y paté de ave

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hierbas

Flores comestibles:

Salvia: 6 Hojas

Albahaca: 6 Hojas

Pan de arándanos

Agua: Cantidad necesaria

Azúcar: 5 grs.

Sal: 15 g

Aceite de uva: 10 cc

Malta: 3 g

Harina: 500 grs.

Levadura: 20 grs.

Arándanos: 50 grs.

Jugo de Naranja: 10 cc

Paté de hígado de pollo

Manteca: 100 g

Cebolla: 100 Unidad

Tomillo: 3 Ramas

Romero: 3 Ramas

Hígado de pollo: 500 g

Mostaza de Dijon: 30 g

Oporto: 50 cc

Reducción de aceto balsámico y jugo de arándanos

Aceto balsámico: 25 cc

Jugo de arándanos: 50 cc

Preparación de la Receta

Pan de arándanos

- Coloque en un bowl la *levadura* junto con azúcar y un poco de agua, mezcle y agregue *harina*, sal, un poco mas de agua, aceite de uva, *jugo de naranja* y extracto de *malta*, mezcle hasta integrar los ingredientes, luego amase hasta conseguir una masa lisa, por ultimo incorpore $\frac{3}{4}$ parte de los **arándanos** y amase hasta unirlos por completo a la masa
- Deje reposar en un lugar calido durante aproximadamente 1 hora.
- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa desgasifíquela y forme el pan, dándole forma circular, presione suavemente el centro dejando mas elevado los bordes y coloque en el centro los *arándanos* restantes, deje reposar nuevamente.

Paté de hígado de pollo

- En una sartén caliente agregue una cucharada de *manteca*, una vez fundida incorpore la *cebolla* previamente cortada en *brunoise*, saltee y cuando este transparente agregue los hígados de *pollo*, las ramas de *romero* y *tomillo*, cocine a fuego fuerte y una vez que comiencen a cambiar de *color* incorpore el *oportó* fuera del fuego, deje que se evapore el alcohol y añada otra cucharada de *manteca*, unos segundos antes de terminar la cocción incorpore la *mostaza* de dijón, mezcle, retire del fuego y procese.

Reducción de aceto balsámico y jugo de arándanos

- Coloque en una *cacerola* el *jugo* de *arándanos* y lleve al fuego, incorpore el aceto balsámico y deje reducir a fuego mínimo.

Armado

- Cocine el pan en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 25 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y una vez frío corte en rodajas.
- En un molde de terrina vuelque la preparación y deje reposar en la heladera durante 8 horas aproximadamente
- Cuando la terrina esta firme córtela en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de terrina de ave y acompañe con una *rodaja* de pan de *arándanos*, salsee con la reducción de aceto balsámico y *jugo* de *arándanos*.
- Decore con hojas de salvia, *albahaca* y flores comestibles.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-con-arandanos-y-pate-de-ave>