

Pan con arándanos y paté de ave

Tiempo de preparación: 30 Min



Harina: 500 grs.

Ingredientes

Hierbas

Flores comestibles: Albahaca: 6 Hojas

Salvia: 6 Hojas

Pan de arándanos

Agua: Cantidad necesaria

Azucar: 5 grs.

Sal: 15 g

Aceite de uva: 10 cc

Malta: 3 q

Levadura: 20 grs. Arándanos: 50 grs. Jugo de Naranja: 10 cc

Paté de hígado de pollo

Manteca: 100 g Hígado de pollo: 500 g

Cebolla: 100 Unidad Mostaza de Dijon: 30 g Tomillo: 3 Ramas Oporto: 50 cc

Romero: 3 Ramas

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 ¾ 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 oporto 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 frió 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