# Paté

Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

**Hongos secos**: 30 g
**Crema**: 200 g
**Higado de res**: 250 g
**Mostaza**: 1 cda
**Pimienta**: 1 Unidad
**Ají molido**: 1 cdita.
**Hígado de pollo**: 250 g
**Cebollas de verdeo**: 2 Unidades
**Manteca**: 1 cda
**Vermouth**: 50 cc
**Sal**: 1 Pizca
**Panceta ahumada**: 100 g

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

### limpiamos y lavamos los h&iacute

- Gados
- Luego, les retiramos la membrana que los recubre y los cortamos en cubos.
- En una sartén, derretimos una cucharada de *manteca* y salteamos rapidamente los hígados.
- Agregamos la *cebolla* de verdeo picada.
- Luego, añadimos el vermouth, la *panceta* ahumada en cubos y los *hongos* secos previamente hidratados.
- Condimentamos con sal, pimienta, la *mostaza* y el *ají* molido.
- Integramos, mezclamos y llevamos a la procesadora, junto con el líquido de cocción.
- Por último, añadimos la *crema*, procesamos un poco más y llevamos al frío.
- Hacemos tostadas con pan de campo con un hilo de aceite de oliva.
- Servimos el paté con las tostadas y las uvas.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pat-2**