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