

Paté de hígado de pato

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Azucar: 1 cda

Hígado de pato: 1 Unidad

Pimienta en granos: 1 Unidad

Aceite De Oliva:

Chupito de coñac: 1 Unidad

Pan cereales:

Sal:

Preparación de la Receta

- Para comenzar, cortamos el hígado de **pato**. Luego, en una sartén al fuego con un chorrito de aceite de oliva doramos los trocitos de hígado durante unos minutos.
- A continuación, añadimos los granos de pimienta y el azúcar. Flambeamos con el chupito de cognac.
- Pasamos a una procesadora y trituramos bien. Reservamos en un cuenco de cerámica.
- Por otro lado, ponemos a calentar una *plancha* o parrilla y tostamos las rebanadas de pan.
- Emplatamos acompañando con el pan tostado.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pat-de-hi-gado-de-pato>