Pate Campagne



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Ajo en polvo: 1 Pizca
Hígado de cerdo: 1/2 Kilo
Lechuga: c/n
Nuez Moscada: 1 Pizca
Pepinillos: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Leche: 1/2 Vaso
Brandy: 1/2 Vaso
Huevo: 1 unidad
Mostaza: 1 cda
Nuez de miga de pan: 1 unidad
Salsa Perrins: 1 Chorrito
Tocino fresco: 1/2 Kilo

Preparación de la Receta

- Picar juntos en el robot o semejante el hígado y el *tocino* previamente troceados y sin pasarlos demasiado.
- Colocar la miga de pan en el vaso de leche.
- Encender el horno para que se caliente a 150º C.
- En una ensaladera batir el *huevo* e ir añadiendo la pasta del hígado y *tocino* y a continuación la miga de pan que habremos escurrido de la leche.
- Añadir la sal, bastante pimienta, *ajo*, una pizca de nuez moscada, unas gotas de salsa Perrins, la *mostaza* y finalmente el brandy.
- La masa bien mezclada se coloca en recipientes de horno untados de *mantequilla* y, al baño maría.
- Introducir al horno a 150º C por 40 a 60 minutos.
- Antes de sacarlo se pincha con una aguja para ver si sale limpia, indicándonos que está en su punto.
- Enfriar y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pate-campagne