

## Paté de ave

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Paté

**Tomillo:** 1 cdita.

**Hígado de pollo:** 200 g

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Pechuga de pollo:** 1 Unidad

**Laurel:** 1 Hoja

**Consomé oscuro de ave:** Cantidad necesaria

**Crema de leche:** 200 cc

**Pimienta:** A gusto

**Ajo:** A gusto

**Hongos secos:** 50 g

**Sal:** A gusto

**Vino Blanco:** 50 cc

**Echalotte:** 1 Unidad

**Salsa Tabasco:** A gusto

**Panceta salada:** 100 g

**Fondo de ave oscuro:** 100 cc

**Gelatina sin sabor:** 20 grs.

### Varios

**Manteca:**

**Pistachos:**

**Consomé de ave:**

## Preparación de la Receta

- Corte la *cebolla* y la *échalote* en *emancée*.
- Hidrate la *gelatina* durante 5 minutos en consomé oscuro de ave frío, funda en una *cacerola* a fuego bajo y reserve.
- Corte la *pechuga* en cubos regulares.
- Limpie y troce los hígados.
- Pique finamente el *ajo* y la *panceta*.
- Hidrate los *hongos* en vino blanco.
- Saltee la *cebolla* y la *échalote*.

- Incorpore la pechuga, el hígado de *pollo* y deje cocinar unos minutos.
- Condimente con sal, pimienta, salsa Tabasco, el *ajo* y la *panceta*.
- Agregue los *hongos* hidratados, *laurel*, *tomillo* y saltee unos minutos más.
- Vierta el vino, el fondo oscuro y deje evaporar el alcohol.
- Por último añada la mitad de la *crema* de leche y deje reducir.
- Procese y pase por un *tamiz* de malla fina.
- Mezcle con la mitad de *crema* de leche y la *gelatina*.
- Vuelque dentro de un molde descartable y deje enfriar en la heladera durante 3 horas.

## Presentación

- Tome una porción de paté y desarme con un tenedor, mezcle con *manteca* hasta forma una *manteca* compuesta y agregue pistachos picados groseramente.
- Unte una tostada y acomode encima una quenefa de paté.
- Salsee con consomé y salpique con pistachos molidos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pate-de-ave>