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