Paté de Campagne



Ingredientes

Ajo: 2 Dientes
Hígado de pollo: 300 grs
Magro de cerdo: 200 grs
Panceta: 400 grs
Sal y Pimienta: c/n
Gelatina sin sabor: 5 grs
Coñac: 100 cc
Mantequilla: 30 grs
Caldo de carne: 150 cc
Conejo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Picar el *conejo*, el *cerdo*, la *panceta*, todo junto.
- Salpimentar y añadir el *ajo* en *brunoise* y el brandy.
- Dejar unas dos horas que macere todo en la nevera.
- *Saltear* los hígados en la *mantequilla*, picar en trozos generosos y unir a la mezcla anterior.
- Forrar el molde con *panceta* y dejar que sobresalga por los lados.
- Rellenar el molde con el picadillo que hicimos.
- Cubrir con la *panceta* que sobresale.
- Cocinar al baño maría a 160 ºC durante 1 hora.
- Dejar que se enfríe con un peso encima.
- Hacer una *gelatina* con un poco de caldo de carne concentrado y verter en el molde

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