Paté de higado al brandy



Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Sal: A gusto
Manteca: 1 Dedal
Hígado de pollo: 1 k
Pimienta: A gusto
Brandy: 100 Ml.
Nata/Crema: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una sartén, salteamos la parte blanca de la *cebolla* de verdeo picada
- Cuando haya tomado *color*, agregamos los higaditos y subimos el fuego.
- Seguidamente, añadimos el brandy, salpimentamos y añadimos la parte verde de la *cebolla*
- Bajamos el fuego y dejamos que los higaditos se cocinen por completo
- Deben quedar jugosos
- Cuando el guiso esté listo, disponemos todo el contenido de la sartén en un recipiente y trituramos
- Añadimos la nata/ *crema* y seguimos triturando hasta que esta quede integrada por completo
- Colocamos la mezcla en moldes, cubrimos con una capa de *manteca* derretida y reservamos en la heladera hasta que adquiera una consistencia de paté
- Una vez adquirida esa consistencia, tendremos el paté listo para untar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pate-de-hi-gado-al-brandy