

Paté de hígado 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 hígaditos y subimos el fuego.
- Seguidamente, añadimos el brandy, salpimentamos y añadimos la parte verde de la *cebolla*. Bajamos el fuego y dejamos que los hígaditos 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>