Paté de hígado con mezclum de hierbas y vinagre

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Cebolla: 1 Unidad
Tomillo: A gusto
Mejorana: A gusto
Echalottes: 2 Unidades
Crema Batida: 2 cda.
Cognac: 100 cc
Oporto: 1/4 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: A gusto
Aceite: Cantidad necesaria
Hígado de ave: 500 g

Guarnición

Reducción de aceto balsámico: 2 cdas.
Mezclum de hierbas: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Albahaca: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pan de miel y especias

Manteca: 150 g
Huevos: 3 Unidades
Anís estrellado en polvo: 1 cdita.
Miel: 1 Taza
Harina 0000: 500 g
Canela En Polvo: 1/2 cda.
Bicarbonato De Sodio: 1/2 cda.
Jengibre en polvo: 1/2 cda.

Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla* y el *echalotte* y corte en *brunoise*.

Guarnición

- Coloque en un bowl la reducción de aceto junto con la sal y la pimienta. Mezcle.
- Agregue el aceite de oliva en forma de hilo y emulsione. Reserve.
- Coloque en un bowl el mezclum de hierbas junto con las hojas de *albahaca* previamente lavadas y aderece con la preparación reservada.

Pan de miel y especias

- Coloque en una olla la *manteca* y lleve al fuego, una vez fundida retire del fuego agregue la miel y mezcle.
- Coloque en un bowl la *harina* y agregue la canela junto con el anís, el *jengibre* y el bicarbonato.
- Mezcle y pase por *tamiz* dos veces.
- Incorpore a los secos la mezcla de miel y *manteca*. Mezcle.
- Agregue los huevos de a uno por ves y mezcle.
- Vierta la preparación en una terrina forrada con papel *manteca* enmantecado.
- Lleve e la heladera y deje descansar de 1 a 2 horas.
- Luego cocine en el horno a 160°C hasta que este totalmente cocida.
- Retire y corte en porciones.

Armado

- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva en partes iguales calientes, sude la *cebolla* junto con el *echalotte*, condimente con sal.
- Agregue los hígados y cocine levemente, e incorpore la *mejorana* junto con el *tomillo*, el *romero* la sal y la pimienta.
- Retire del fuego y vierta el coñac y el *oporto*.
- Lleve nuevamente al fuego y deje evaporar el alcohol.
- Coloque en una procesadora y procese hasta que se forme una pasta.
- Agregue la *manteca* fría poco a poco y emulsione.
- Pase por un *tamiz*.
- Cuando la temperatura del paté baje a 40°C incorpore la *crema*.
- Coloque en una terrina y lleve a la heladera.

Presentación

- Sirva en un plato una *rebanada* de pan y una de paté intercalando hasta darle la altura deseada. Acompañe con el mezclum de hierbas. Decore con reducción de aceto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pate-de-higado-con-mezclum-de-hierbas-y-vinagre