Pate de hígado de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hongos secos: 50 g
Crema: 200 g
Tomillo: 1 Rama
Hígado de pollo: 1/2 k
Manteca: 200 g
Cognac: 1Vaso
Echalotes: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Remojar los *hongos* escurrirlos y picarlos.
- Limpiar los hígados, retirarles la piel, cortarlos en cubos.
- En una sartén colocar 50 grs de *manteca*.
- *Saltear* los echalotes.
- Agregar los hígados *saltear* rápidamente.
- Desglasar con el cognac.
- Agregar la *crema* reducir un poco.
- Poner en una procesadora la mezcla de hígados, los *hongos*
- Procesar e ir incorporando de a poco la *manteca* en cubos bien fría.
- Terminar, retirar de la procesadora, incorporar el *tomillo*, sal pimienta.
- Llevar al frío.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pate-de-higado-de-pollo-3