

# Paté de hígado y riñones

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla de verdeo:** 3 Unidades  
**Caldo De Pollo:** 100 cc  
**Riñón de ternera:** 200 g  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Echalottes:** 3 Unidades  
**Puerros:** 3 Unidades

**Cognac:** 50 cc  
**Hígado de pollo:** 300 g  
**Ajo:** 2 Dientes  
**Manteca:** 75 g  
**Aceite De Oliva:** 20 cc

## Chips de batata

**Batatas:** 2 Unidades  
**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

## Guarnición

**Escarola:** 25 g  
**Rúcula:** 25 g  
**Almendras peladas y tostadas:** 50 g

**Achicoria:** 25 g  
**Tomates cherry:** 50 grs.

## Tostadas

**Baguette:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 40 cc

## Vinagreta

**Aceite Neutro:** 50 cc  
**Polvo de Almendras:** 80 grs.  
**Almendras Tostadas:** 20 g

**Vinagre de jerez:** 50 cc  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Aceite De Oliva:** 120 cc

## Preparación de la Receta

- Desgrase el riñón y corte en cubos.
- Pele y pique el *echalotte*.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Lave el *puerro* y la *cebolla* de verdeo, corte a la mitad y en láminas.
- En una sartén con aceite de oliva coloque el riñón, retire el *jugo* de cocción y añada los hígados de *pollo*.
- Agregue las cebollas de verdeo, el *puerro*, el *echalotte*, el *ajo* y condimente con sal y pimienta a gusto
- Añada el caldo de *pollo*.
- Flambee con coñac, deje evaporar el alcohol
- Cocine durante 8 minutos
- Retire.
- En un procesador coloque la preparación y procese, añada la *manteca* y vuelva a procesar hasta lograr una consistencia cremosa.
- En un bowl coloque el paté bien extendido, tape con papel film
- Lleve al freezer para enfriar.

## Chips de batata

- Lave las batatas y corte en láminas con una mandolina
- En una olla con abundante aceite caliente coloque las láminas de *batata* a freír
- Deje *dorar* y retire sobre papel absorbente.

## Tostadas

- Corte la baguette en rodajas.
- En una placa para horno coloque las rodajas de pan y rocíe con aceite de oliva.
- Precaliente el horno a 160°.
- Lleve al horno y cocine hasta tostar
- Retire y reserve.

## Vinagreta

- Pique las almendras previamente peladas y tostadas.
- En un bowl coloque polvo de almendras, aceite neutro, *vinagre* de jerez y almendras tostadas
- Condimente con sal y pimienta, mezcle con batidor de alambre y agregue un poco más de *vinagre* de jerez y el aceite de oliva
- Mezcle hasta emulsionar.

## Guarnición

- Corte con las manos la *rúcula*, la *escarola* y la *achicoria*.
- Corte los tomates cherry a la mitad.
- En un bowl coloque la mezcla de lechugas, los tomates y las almendras
- Condimente con la vinagreta.

## Presentación

- En un plato acomode la ensalada, con las tostadas untadas con paté y los chips de *batata*
- Rocíe con la vinagreta.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pate-de-higado-y-rinones>