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 160º.
- 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