elGourmet

Paté de higados

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Hongos secos hidratados: 50 Gramos
Crema : 200 Gramos
Higado de res: 250 Gramos
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vermut: 100 Centímetros cúbicos
Sal: Cantidad necesaria
Panceta ahumada: 100 Gramos
Pan de campo: 1 Unidad
Hígado de pollo: 250 Gramos
Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Manteca: Cantidad necesaria
Mostaza: 1 Cucharada
Pimienta: Cantidad necesaria
Ají molido: 1 Cucharadita
Puerro: 1 Unidad
Relish de pepino: Cantidad necesaria

Mostaza casera

Semillas de mostaza hidratadas: 1/4 Taza
Agua: Cantidad necesaria
Cúrcuma: 1 Cucharadita
Castañas de cajú hidratadas: 1/2 Taza
Vinagre de manzana: 1/3 Taza
Azúcar mascabo: 1/4 de taza

Preparación de la Receta

- Limpiar muy bien los hígados
- Cortarlos en cubos y saltearlos en una sartén con un poco de aceite de oliva y *manteca*
- Deben quedar cocidos pero un poco rosa por dentro
- Desglasar con el vermut
- Agregar el *puerro* picado y la *panceta* ahumada en cubos cocinar por 5 minutos.
- Agregar los *hongos* y un poco del liquido donde fueron hidratados *Condimentar* con sal, pimienta, *mostaza* y *ají* molido
- Llevar la preparación a una licuadora o mixer
- Agregar *crema* y procesar
- Colocar en recipiente que pueda llevarse a frío y dejar enfriar.
- Hidratar las semillas de *mostaza* desde la noche anterior

- Colar y reservar.
- Hidratar las castañas de *cajú* por 8 horas, colar y procesar con mixer y un poco de agua hasta tener una *crema*.
- Procesar las semillas de *mostaza*, el *vinagre*, la *cúrcuma* y el azúcar
- Agregar la pasta de castañas (de a poco) y licuar hasta tener una textura lisa.

Para el armado

- Cortar rodajas de un pan de campo, rociar con aceite de oliva y tostar.
- Untar sobre cada *rodaja* un poco de *mostaza* y acomodar una quenelle grande de paté sobre cada una.
- Terminar con *relish* de pepino por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pate-de-higados