Paté en cruté con salsa cumberland y ensalada agria



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Doradura

Sal: A gusto
Leche: 3 cdas.
Yema: 1 Unidad
Azucar: 1 cdita.

Ensalada agria

Alcauciles: 6 Unidades
Morrón amarillo: 1/2 Unidad
Aceitunas negras descarozadas: 10 Unidades
Pepinillos en vinagre: 150 g
Cebollitas en vinagre: 5 cdas.
Ciboulette ciselada: 1 cda.
Aceite De Oliva: A gusto
Tomate concasse: 1 Tazas

Geleé

Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Fondo oscuro: 900 cc
Gelatina sin sabor: 30 grs.

Masa

Manteca: 200 g
Huevos: 2 Unidades
Harina: 1 k
Sal: A gusto
Agua: 1/2 Taza

Relleno

Perejil picado: 2 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Tocino: 100 g
Carne de cerdo: 200 g
Carne de vaca: 200 g
Nuez Moscada: A gusto
Pistachos: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto
Echalottes: 4 Unidades
Tomillo picado: 1/2 cda.
Carré de Cordero: 200 g
Almendras: 2 cda.

Salsa cumberland

Mermelada de grosellas: 1/4 Taza
Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Oporto: 1/4 Taza
Ralladura de limón: 1 cdita.
Ralladura de naranja: 1 cdita.
Mostaza de Dijon: 1/2 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Fondo de carne de cordero: 1 Taza

Varios

Aceite de morrón: A gusto
Aceite de hierbas: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en la procesadora la *harina* junto con la *manteca* y amase.
- Luego incorpore la sal los huevos y el agua e integre.
- Envuelva en papel film y lleve a la heladera 3 horas aproximadamente.
- Retire corte en varios trozos, apile y amase hasta obtener un rectángulo de 50 por 30 cm.
- Coloque en una placa y lleve a la heladera nuevamente 30 minutos.
- Forre el molde de paté en cruté con la masa
- Reserve.

Relleno

- Pique la carne de *cerdo*, de *vaca* y el *tocino*, grueso a cuchillo.
- Proceda de la misma manera con las almendras y los pistachos, previamente pelados.
- En una sartén con *manteca* caliente, sude la *cebolla* junto con el *echalotte* picados, pimienta y sal
- Retire de la sartén y reserve.
- Mezcle en un bowl la carne de *vaca* junto con el *tocino*, la carne de *cordero* y la de *cerdo*, agregue la preparación anterior fría, el *perejil*, el *romero*, sal, pimienta, nuez moscada *pistacho* y almendras
- Amase con las manos y golpee contra el bowl.

Geleé

- En una olla con el fondo oscuro, disuelva la *gelatina* y condimente con sal, pimienta y nuez moscada.
- Lleve al fuego hasta que alcance una temperatura de 60 °C.

Doradura

- Mezcle en un bowl todos los ingredientes.

Salsa cumberland

- Coloque todos los ingredientes en una olla mezcle y lleve a hervor.
- Deje reducir hasta que espese.
- Cuele, condimente con sal, pimienta, *mostaza* y reserve

Ensalada agria

- Coloque en un bowl los corazones de alcaucil cocidos, los pepinillos y las cebollitas cortadas, la *ciboulette*, el *morrón* cortado en *brunoise*, el *tomate* y las aceitunas.
- Condimente con aceite de oliva y mezcle

Armado

- Coloque el relleno dentro del molde forrado con la masa hasta la mitad dejando en el centro una especie de canaleta.
- Agregue el carré de *cordero* entero.
- Complete con el resto del relleno salchicha.
- Cubra con masa estirada de 3mm de espesor y retire el excedente.
- Realice tres orificios en la masa y pincele con la doradura.
- Realice unas hojas con la masa restante y coloque encima de los orificios a modo de decoración.
- Realice cilindros con papel aluminio e inserte en los orificios atravesando las hojas.
- Lleve al horno y cocine.
- Retire y deje enfriar.
- Rellene por medio de los cilindros con la geleé a 35 °C.
- Lleve a la heladera 12 horas.
- Retire y corte en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con la salsa cumberland y la ensalada agria
- Decore con aceite de *morrón* y de hierbas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pate-en-crute-con-salsa-cumberland-y-ensalada-agria