elGourmet

Paté Fácil de Pollo

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Carne de pollo picada: 500 Gramos
Clavo en polvo: c/n
Diente de ajo: 1 unidad
Huevo: 1 unidad
Leche Evaporada: 50 miliitros
Sal y Pimienta: c/n
Bacon picado: 200 Gramos
Cebolleta: 1 unidad
Coñac: 50 miliitros
Higaditos de pollo picado: 200 Gramos
Jerez: 20 miliitros
Nuez Moscada: c/n

Galletas

Aceite de oliva virgen extra: 60 miliitros
Agua: 150 miliitros
Sal: c/n
Harina: 50 miliitros
Vino de jerez: 50 miliitros

Preparación de la Receta

- Rallar la cebolleta y el *ajo*.
- En un bol mezclar todos los ingredientes
- Reservar una hora en la nevera para que se mezclen bien los sabores de los licores y las *especias*.
- Forrar un molde rectangular con papel film y dejar papel por los lados, importante que resista el calor, y lo untamos con un poco de aceite.
- Introducir la mezcla y la tapamos con el papel film
- En una bandeja de horno, colocar el molde y echar un poco de agua sobre la bandeja
- Hornear una hora a 120º C
- Tendremos comprobar que está bien cuajado.
- Enfriar y desmoldar.

Galletas

- Mezclar el vino de Jerez con el aceite, la *harina* y una pizca de sal
- Incorporar el agua y seguir batiendo.
- En sartén bien caliente, echar un cazo y dejar que se deshidrate por completo
- Dejar cocinar 3 minutos
- Servir el paté con las galletas de Jerez.

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