# Paté por Felicitas Pizarro

Tiempo de preparación: 90 Min

## Ingredientes

**Crema**: 200 cc
**Mango**: 1 Unidad
**Hígado de vaca**: 300 grs
**Hongos**: 50 grs
**Mostaza de Dijon**: 1 cda
**Panceta ahumada**: 100 grs
**Sal y Pimienta**: c/n
**Ají molido**: 1 cdita
**Hígado de pollo**: 200 grs
**Higos**: 5 Unidades
**Mantequilla**: c/n
**Vermouth**: 100 cc
**Puerro**: 2 Unidades
**Aceite De Oliva**: c/n

## Preparación de la Receta

- Cortar los hígados en cubos y saltearlos en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que estén rosados en su interior.
- Desglasar con el vermuth y dejar reducir.
- Agregar el *puerro* picado y la *panceta* ahumada en cubos, continuar cocinando.
- Añadir los *hongos* picados y un poco del liquido donde fueron hidratados.
- Cocinar hasta que estén blandos los *hongos*.
- *Condimentar* con sal, pimienta, *mostaza* y *ají* molido.
- Mezclar con *crema* y procesar con mixer hasta que este lisa la preparación. Reservar en frío.
- En una sartén con *mantequilla saltear* mangos en gajos e higos en mitades
- Servir el paté con tostadas y las frutas salteadas.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pate-por-felicitas-pizarro**