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