Pâté de hígado de ave con pan de especias crocante y teja de manzanas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan de miel

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Sal: A gusto
Harina: 250 grs.
Miel: 450 grs.
Manteca: 125 g
Polvo 5 especias: A gusto
Huevos: 3 Unidades

Pâté

Manteca: 200 g
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Licor de naranja: 1/2 Taza
Hígado de ave: 400 g
Crema de leche: 250 grs.
Ajo: 2 Dientes
Pimienta de Sichuan: A gusto
Echalottes: 3 Unidades

Teja de manzana

Almibar: A gusto
Manzana: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Pâté

- Pele y corte la *cebolla* junto con los echalottes y los ajos en *brunoise*.
- Limpie los hígados de *pollo*.
- En una sartén con aceite de oliva selle de ambos lados los hígados.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con el *echalotte*, sazone con sal y una vez que la *cebolla* este transparente incorpore el *ajo*, dorados levemente los vegetales, agregue los hígados, mezcle, condimente con la pimienta de sechuan y desglace con el *licor* de naranjas
- Una vez evaporado parte del líquido retire y reserve.
- Corte la *manteca* fría en cubos.
- Coloque en una procesadora los vegetales junto con los hígados en caliente y procese, luego incorpore los cubos de *manteca* bien fríos y procese nuevamente hasta integrar por completo los ingredientes
- Retire, tamice y cubra con papel film a contacto, reserve en la heladera.
- Bata la *crema* de leche a ¾, luego incorpore al puré de hígados en dos veces y mezcle hasta incorporar
- Reserve en la heladera.

Pan de miel

- Coloque en una olla la *manteca* junto con la miel y lleve a fuego hasta que ambos ingredientes queden completamente integrados
- Tamice la *harina* junto con el polvo 5 **especias** y el bicarbonato, agréguelo a la mezcla anterior, mezcle con un batidor hasta incorporar los ingredientes y luego añada los huevos de a uno
- Vierta la preparación en un molde previamente enmantecado con papel *manteca* también enmantecado
- Deje reposar en la heladera durante 1 ½ hora.
- Cocine en el horno a 160ºC durante 40 minutos hasta que al pincharlo con un palito de brochette salga limpio
- Retire y deje reposar durante 15 minutos, desmolde y envuelva en papel film
- Lleve a la heladera hasta enfriarlo, luego corte en finas *fetas*
- Disponga las *fetas* en una placa y lleve a horno a 150ºC durante 1 hora aproximadamente.

Teja de manzana

- Corte finas láminas de *manzana*.
- Sobre una placa siliconada acomode las láminas de *manzana* previamente humedecidas con *almíbar*.
- Secar en el horno a 100ºC durante 4 horas.

Armado

- Coloque en el centro de un plato una teja de *manzana* y sobre esta un quenelle de paté de hígado de ave, acompañe con crocantes de pan de miel.

Presentación

- Decore con polvo 5 *especias* y reducción de aceto balsámico.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pte-de-higado-de-ave-con-pan-de-especias-crocante-y-teja-de-manzanas