

Pâté

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 200 cc

Carne de cerdo: 300 g

Ajo: 2 Dientes

Salchicha fresca: 250 g

Manteca: 25 g

Hígados de pollo: 7 Unidades

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Panceta en fetas: 300 g

Nuez Moscada: A gusto

Macis: A gusto

Oporto: 300 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Laurel: Cantidad necesaria

Tomillo: 1 Rama

Panceta ahumada: 100 g

Bebida sugerida

Vino tardío 2000:

Salsa

Aceto balsámico: 1 cdita.

Albahaca: 6 Hojas

Aceite De Oliva: 50 cc

Huevos: 3 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Pan Brioche: A gusto

Mezclum de Hojas Verdes: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de los hígados.

- Disponga los hígados en un bowl, bañe con el *Oporto* y el *tomillo*
- Cubra el bowl con un film y deje *marinar* en la heladera.
- En una sartén con *manteca* saltee levemente los hígados.
- Deglase con el *oport*o de la *marinada*.
- Elimine la grasa de la pechuga y la carne de *cerdo*, corte en cubos pequeños.
- Desmenuce la carne de la salchicha.
- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Hidrate el pan con la leche y luego escurra bien.
- Pique el *ajo*.
- Pique groseramente con un cuchillo la mitad de los hígados.
- En un bowl mezcle la carne de salchicha, las pechugas, la carne de *cerdo*, la mitad de los hígados, la miga de pan, el *ajo*, *macis*, nuez moscada, pimienta y sal.
- Pase todo por la picadora.
- Lleve la pasta a un bowl e incorpore el *oport*o de los riñones, el *tomillo* y mezcle bien.
- Tapice un molde para budín con las *fetas* de *panceta* dejando que sobresalgan de los bordes.
- Coloque una parte de pasta en el fondo del molde, encima los cubos de hígado y finalmente el resto de pasta
- Cubra con la pasta con la *panceta* y envuelva con papel film de alta densidad.
- Cocine a baño María en el horno durante 45 a 60 minutos.

Salsa

- Cocine los huevos en agua hirviendo durante 8 minutos.
- Descarte las claras y reserve las yemas.
- Procese las yemas con el aceite de oliva, la *albahaca*, el aceto, la sal y la pimienta hasta emulsionar.

Presentación

- Sirva un poco de salsa en el fondo de un plato, encima dos rodajas de *pâte*.
- En un costado forme un colchón de hojas verdes
- Acompañe con pan tostado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pte>