

Paté.



Ingredientes:

Higaditos de pollo: 300 gramos.

Panceta de cerdo: 150 gramos.

Vino Madeira u Oporto: un vaso de vino no muy pequeño.

Brandy: cuatro cucharadas.

Tomillo: dos cucharaditas (en polvo sin palos).

Orégano: un pellizco.

Laurel: una hoja.

Mantequilla: dos cucharadas.

Foie-Gras en lata: 200 gramos.

Pimienta negra: molida en el momento de hacer el paté.

Nata: cuatro cucharadas.

Preparación:

1. Se limpian los higaditos de corazones y telillas que tengan. Se quita la corteza de la panceta y se hace trocitos.
2. En un bol se les añade el vino, el brandy, el tomillo, el laurel y la sal (poca), dejándolo todo macerar de un día para otro.
3. Al día siguiente, sacar de la maceración la panceta, que se rehoga en la mantequilla, achuchando para que suelte bien la grasa. Se sube el fuego y se ponen los higaditos, que se han de saltear deprisa para que se hagan por fuera, ya que por dentro deben de quedar rojos.
4. Quitar la hoja de laurel de la maceración y echar sobre lo anterior todo el líquido. Cocer durante tres minutos.
5. Dejar enfriar un poco, poner la nata y el Foie-Gras. Batir con la batidora y poner en uno o varios cacharritos. Poner encima la pimienta negra molida.

Gastar pronto o congelar.