

PATE DE HIGADO DE POLLO

Ingredientes

Food Processor

1 libra de hígado de pollo (lo remoja en un poco de leche)

1 cebolla picadita

2 dientes de ajo

1/2 taza de consomé de pollo o cubito

1 paquetito de gelatina sin sabor (diluida en el consomé)

1/2 libra más 2 cucharadas de mantequilla s/sal

1/2 cucharadita de sal

1 cucharada de Cognac

1 taza de crema de batir

1 huevo crudo

Nuez moscada, laurel, all spice, rosemary, culantro, recaon verde, pimienta, tabasco (no mucho).

Procedimiento.

Remoja los hígados de pollo en un poco de leche.

Sofríe en mantequilla la cebolla, ajo, recaon verde y culantro. Luego le añades el hígado de pollo crudo (que tenías remojándose en leche) SIN LA LECHE.. Deja que se cocine bien. Agrégale la sal, pimienta y el Cognac.

Pon la 1/2 taza de consomé de pollo con el paquetito de gelatina sin sabor en Baño María, hasta que se disuelva la gelatina.

Pones los hígados ya cocidos en el Food Processor y le añades el resto de los ingredientes. El punto de sal y pimienta debe ser subido ya que en la nevera al endurecerse el paté, se baja el punto de sal. Le pones el tabasco al gusto (no mucho)

Lo pones en un molde aceitado en la nevera, espera a que esté duro y lo volteas si quieres.