

CROSTINI DE PATÉ AL CAVA CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS Y MANZANA CRUIENTE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

DELICIOSOS.....

Ingredientes para 10 personas :

- 1 PAQUETE de TOSTAS CRUIENTES
- 100 GR. de GROSELLAS SECAS
- 100 GR. de GROSELLAS FRESCAS
- 100 GR. de ARÁNDANOS AZULES
- 150 GR. de AZÚCAR
- 1 BOTELLA de CAVA SEMI-SECO
- 300 GR. de HIGADOS DE POLLO LIMPIOS
- 250 GR. de PECHUGA DE POLLO
- 1 HOJA de LAUREL
- 2 GRANOS DE PIMIENTA
- 300 GR. de MANTEQUILLA
- SAL
- 1 PAQUETE de RODAJAS DE MANZANA CRUIENTE.

Preparación:

Paso 1

RESERVAMOS 100 ML DE CAVA Y PONEMOS EL RESTO EN UNA OLLITA CON EL LAUREL Y LA PIMIENTA Y LO PONEMOS A CLENTAR. CORTAMOS LOS HIGADITOS Y LAS PECHUGAS PICADAS Y LAS PONEMOS EN UN COCEDOR A VAPOR SOBRE EL CAVA Y LO DEJAMOS COCER A FUEGO MEDIO DURANTE 20 O 25 MINUTOS, MOVIENDO A MEDIA COCCIÓN. POR OTRO LADO PONEMOS EN UN CAZO LAS FRUTAS CON EL AZÚCAR Y UN POCO DE AGUA. PONEMOS A COCER A FUEGO SUAVE. DEJAMOS COCER LA MERMELADA. LA TRITURAMOS Y DEJAMOS ENFRIAR 24 HORAS.

Paso 2

CUANDO LOS HIGADITOS Y LAS PECHUGAS ESTÁN COCINADOS, LE AÑADIMOS LA MANTEQUILLA, LOS GRANOS DE PIMIENTA DE LA COCCIÓN Y 100 ML DEL CAVA Y SAL Y TRITURAMOS HASTA QUE QUEDE UNA MEZCLA HOMOGÉNEA Y LISA. PONEMOS EL PATÉ EN UN MOLDE Y DEJAMOS EN EL

REFRIGERADOR AL MENOS 24 HORAS DE REPOSO.

Paso 3

**MONTAMOS CON UNA TOSTADA UNTADA CON EL PATÉ Y UN BUEN PEGOTE DE MERMELADA.
PONEMOS UNA RODAJITA DE CRUJIENTE DE MANZANA.**