PATÉ A LA NARANJA

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

Creador: MARIBEL

Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 500 GR. de HIGADITOS DE POLLO
- 160 GR. de MATEQUILLA
- 60 ML. de COÑAC
- 2 CEBOLLAS
- 2 LAUREL
- 2 DIENTES DE AJO
- 2 NARANJAS de ZUMO DE NARANJA
- 100 ML de NATA
- SAL Y PIMIENTA
- 5 HOJAS DE GELATINA
- 200 ML. de ZUMO DE NARANJA

Preparación:

Paso 1

Ponemos la gelatina en agua fría para que se hidrate, calentamos el zumo, ponemos en el la gelatina y removemos hasta que se disuelva completamente. Lo pasamos a un bol y dejamos atemperar, lo vertemos en un molde de silicona, so no lo tenemos forramos un molde normal con films transparente. En una salten con la mantequilla pochamos la cebolla y los ajos bien picados añadimos los higaditos y el laurel y dejamos que hagan, añadimos la nata, el coñac, la sal y la pimienta y tenemos al fuego hasta que el coñac halla reducido y lo Ponemos a escurrir. Sacamos el laurel y el resto de sofrito lo trituramos, dejamos que se entivie y lo volcamos en el molde en lo alto del zumo de naranja. lo metemos en la nevera durante 6 horas, pasado este tiempo se desmolda.