PATE DE CABRACHO

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

Creador: GEMINIS 55 **Recetizador:** Cherinesrc

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1K (APROXIMADAMENTE) de CABRAS
- 400 GRMOS. de TOMATE SOLIS
- 5 Huevos
- UNA PIZCA de Sal
- 400 GRMOS. de Nata líquida
- PIMIENTA BLANCA (MOLIDA) de PIMIENTA BLANCA (MOLIDA)
- 3 O 4 de Pimientos del piquillo
- LA NECESARIA de Mantequilla
- EL NECESARIO de Pan rallado

Preparación:

Paso 1

PRIMERAMENTE, PONEMOS A COCER LAS CABRAS, CON LA PIZCA DE SAL, EL TIEMPO NECESARIO. CUANDO ESTEN, LAS SACAMOS, LAS DEJAMOS ENFRIAR, Y LAS DESMENUZAMOS, QUITANDO LAS ESPINAS. UNA VEZ HECHO ESTO, PONEMOS EN UN BOL, EL PESCADO, LOS HUEVOS ENTEROS , EL TOMATE, LA NATA LIQUIDA, LOS TRES GOLPES DE PIMIENTA BLANCA, Y SI QUEREMOS LOS 3-4 PIMIENTOS DEL PIQUILLO , PARA REALZAR EL SABOR DEL PATE, Y LO TRITURAMOS TODO CON LA BATIDORA, BIEN TRITURADO . SEGUIDAMENTE, COGEMOS UN MOLDE DE PLUM CAKE, LO UNTAMOS CON MANTEQUILLA TODO ALREDEDOR Y EL FONDO, Y LE ECHAMOS EL PAN RALLADO , ESPARCIENDOLO POR TODO EL MOLDE , RETIRANDO DESPUES LO SOBRANTE. A CONTINUACION, ENCENDEMOS EL HORNO A 200º C. ECHAMOS LA MEZCLA, LO BATIDO, EN EL MOLDE, LO PONEMOS AL BAÑO MARIA, QUE EL AGUA LLEGUE HASTA LA MITAD DEL MOLDE, MAS O MENOS, Y LO INTRODUCIMOS EN EL HORNO , DURANTE 1 HORA Y 30 MINUTOS , O 1 HORA, Y TRES CUARTOS, DEPENDIENDO DE CADA HORNO, EN POSICION TURBO. (YO PARA QUE NO SE ME QUEME POR ARRIBA, PONGO OTRA BANDEJA, UNA METALICA QUE TENGO, ENCIMA, NADA MAS METERLO EN EL HORNO). PASADA LA HORA Y MEDIA METEMOS UN CUCHILLO, POR TODO EL PATE SI SALE LIMPIO, YA ESTARIA HECHO. ENTONCES LO SACAMOS, LO DEJAMOS ENFRIAR DENTRO DEL BAÑO MARIA, Y LO DESMOLDAMOS CON MUCHO CUIDADO.