

Paté de hígado a las 3 especies



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

Creador: Penny **Recetizador:** pepmar



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 350 gr de Hígado de cerdo
 - 350 gr de Carne picada de cerdo
 - 250 gr de Panceta
 - 2 Chalotas
 - 1 Huevo entero y la yema de otro
 - 1/2 cucharadita de Canela
 - 1/2 cucharadita de Cilantro
 - 1/2 cucharadita de Comino
 - 1 cucharadita de Sal
 - 1 cucharadita de Pimienta
 - 2 cucharadas de Coñac
 - un paquete de Bacon
 - 2 dientes de Ajos
-

Preparación:

Paso 1

Se calienta el horno a 180 °C. Se cortan el hígado y la panceta en trozos y se meten en una trituratora. Se tritura todo brevemente con las semillas de cilantro y el comino. Se añaden a la mezcla anterior, la carne picada, los ajos pelados, las chalotas picaditas y todas las especias menos la pimienta. Se tritura todo hasta obtener un puré fino. Se le añade el coñac, la pimienta groseramente picada y los huevos, y se mezcla bien.

Paso 2

Se coge una cazuela pequeña o terrina que pueda meterse al horno, y se forra con lonchas de bacon. Se pone una hoja de laurel en el fondo y se vierte la mezcla de carne e hígado. Se aplana la superficie, se coloca otra hoja de laurel y se tapa con más lonchas de panceta. Tapar y cocer al baño maría con agua ya caliente, una hora y cuarto.