

ENTRADAS

PATE CON COSTRA CROCANTE DE SEMILLAS Y FRUTOS SECOS



Ingredientes:

- 500gr de hígados o panitas
- 1 taza de leche
- 1/3 taza de jerez
- 200gr mantequilla
- Aceite de oliva
- ½ cebolla en cubitos
- Sal
- Pimienta
- Tomillo fresco
- 1 manzana pequeña rallada
- 1/3 taza de cognac
- 200gr crema
- 1 taza de mezcla entre semillas de zapallo y frutos secos
- Miel de palma
- Galletas para acompañar

Preparación:

Poner en un pocillo 500 gr de hígados o panitas (en los supermercados) más 1 taza de leche, 1/3 taza de jerez (si no tienes le pones oporto y si no tienes vino). Dejar reposar ojalá 1 hora o más. Colar y botar la leche.

En un sartén grande poner 200 gr de mantequilla más 4 cucharadas de aceite de oliva ,1/2 cebolla en cubitos, sal, pimienta y tomillo ojalá fresco y cocinar hasta que la cebolla esté transparente.



Agregar 1 manzana pequeña rallada y cocinar dos minutos más . Agregar 1/3 taza de cognac y dejar hervir por 2 minutos y agregar las panitas , cocinar hasta que estén cocidas, unos 10 min aprox.

Agregar 200 grs de crema y mezclar. Con la procesadora o Juguera , con mucho cuidado por que al estar caliente puede saltar), procesar hasta moler y que quede suave . Poner plástico en los moldes que elegiste y rellenar von la pasta. Darle un par de golpes por si hay burbujas de aire y poner plástico por arriba. Cuando se enfríe poner el el refrigerador.

Para la costra picar con cuchillo 1 taza de la mezcla de semillas y frutos secos , yo le puse semillas se sesamo negro y tostado , de zapallo más almendras , castaña de caju y Cranberries. Mezclar todo con miel de palma (que es más suave).

Extender un trozo grande de plástico y Hacer un rectángulo con la mezcla de miel y semillas poner un paté en uno de los extremos y enrollar con ayuda del plástico envolviendo con frutos secos todo y dejar el plástico envolviendo todo . Llevar al refrigerador y servir con las galletas más ricas.

