ENTRADAS

ROLLO DE PATE CON COSTRA DE FRUTOS SECOS Y CHUTNEY DE HIGOS

Valen Mac Quiffe

Ingredientes:

- 50 gr mantequilla
- 1 cebolla en cubos
- ½ pimentón en cubos
- Pimienta
- Sal
- Paprika
- Eneldo
- Aliños a gusto
- 1 taza de cognac
- 1 manzana o pera rallada
- 500gr de panitas o hígado de pollo
- 200 gr mantequilla
- 200 gr de crema
- 1 taza de frutos secos
- Cranberries
- Semillas de zapallo
- Almendras
- 8 o 10 higos
- 1 cucharada de jengibre
- 1 taza de azúcar
- ¼ taza vinagre banco

Preparación:

PATE: en un sartén poner 50 gr de mantequilla más 1 cebolla en cubos, 1/2 pimentón en cubos, sal, pimienta, paprika, eneldo y los aliños que quieras. Cocinar hasta que la cebolla esté transparente y agregar 1 taza de cognac y cocinar por 3 min para que el alcohol se evapore. Agregar 1 manzana o 1 pera ralladas.

Agregar 500 gr de panitas o hígado de pollo (los venden en los supermercados) más 200 gr de mantequilla. Cocinar hasta que las pintas estén hechas. Agregar 200 gr de crema y llevar todo a la juguera y moler. Dejar enfriar y con ayuda de papel film hacer rollos. Llevar al refrigerador.

Picar 1 taza de los frutos secos que más te gusten. Cranberry, semillas de zapallo más Almendras.

Para el Chutney de higos poner en una ollita 8 o 10 higos cortados en 2 o 4 más 1 cucharada de jengibre cortado en bastoncitos, 1 taza de azúcar, 1/4 taza de vinagre blanco, sal y pimienta. Dejar cocinar hasta que esté con textura de mermelada. Si no, puedes comprarlo o usar el chutney que quieras.