

# Pate al enebro con mandarinas

Tipo de plato: Entrantes · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

## INGREDIENTES

0

|                    |                                                 |
|--------------------|-------------------------------------------------|
| 400 gr             | Higadillos — de pollo sin corazones             |
|                    | Tomillo                                         |
|                    | Pimienta negra — en grano                       |
|                    | Sal                                             |
| 1                  | Mandarinas — la cáscara , sólo la parte naranja |
| 1 cucharadita/s    | Enebro — bayas                                  |
|                    | Ginebra                                         |
| 50 gr              | Cebollas — picada                               |
| 150 gr             | Grasa de pato — (procedente de un confit)       |
| 60 gr              | Nata                                            |
| 150 gr             | Bacon                                           |
| 100 gr             | Jamón York (jamón cocido)                       |
| 0,50 cucharadita/s | Azúcar                                          |

## ELABORACIÓN

Macerar los higaditos con la ginebra 2 ó 3 horas .tirar el líquido de maceración, que estará ensangrentado. Pochar la cebolla en un poco de la grasa de pato, moler hasta reducir a puré, todos los ingredientes, con dos cucharadas de ginebra limpia, pasar a una terrina y cocer tapado en el horno al baño de Maria.180º 15 m Con Thermomix

Dorar la cebolla con la grasa en la sartén. Poner en el vaso la cebolla, el bacón, las especias y la piel de mandarina 3 minutos, velocidad 4 a 100º Añadir el resto de los ingredientes, triturar a v. 9 .20 s. Programar 5 m. a 80º ,o menos tiempo si se quiere mas rosita. Pasar a una terrina, enfriar, a temperatura ambiente y dejar madurar hasta el día siguiente, en la nevera. Hacer unas hojitas troqueladas en piel de mandarina, colocarlas

encima del paté, y un racimeto de bayas de enebro y cubrir con unas cucharaditas de gelatina, coloreada con caramelo oscuro.

MAVILLUM