

Paté de cerdo de la abuela mercedes

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

500 gr Carne de cerdo - hígado

150 gr Jerez - fino

Pimienta negra - recién molida

Sal

500 gr Tocino

ELABORACIÓN

Pedir al carnicero que pique en la maquina, tocino e hígado juntos, (aquí reside la verdadera dificultad del paté, pone la maquina perdida, y protestan mucho, un truco es pedirlo a la hora de cerrar) sazonarlo con la sal y la pimienta, debe estar picantito, añadirle el jerez, mezclar bien.

Para comprobar el punto de sazón de estos patés, se pone una cucharadita a freír en una sartén, y se prueba.

Pasar a una terrina, sellarla con una masita de harina y agua. Ponerla en el horno a 180° al baño de Maria, con el agua hirviendo, que llegue hasta la mitad, 40 ó 50 m.

Abrir el cacharro, revolver y tapar, reposar, cuando este frío, meter en la nevera.

Al día siguiente, hay dos opciones, si lo queréis conservar 1 mes, se derrite un poco de manteca de cerdo en el micro y se le pone un poco, de modo que al enfriar quede una película de unos mm.de grasa cuajada que impida que entre el aire.

Si lo vais a consumir en la semana, le ponéis un poco de gelatina coloreada con caramelo y un pelin de jerez, antes de verterla ,poned sobre el paté unas rodajitas de zanahorias troqueladas como flores y 2 ó 3 hojitas de perejil, echáis una cucharadita sobre el adorno, enfriáis para que pegue y no se desplace. Después el resto de la gelatina.

En la thermonix también sale bueno, pero aunque se haga en velocidad baja, la textura cambia, queda algo mas molido.

Sería entre 8 y 10 m a 80°, se abre y si esta ligeramente rosa, ya está listo.