

Pate al enebro con mandarinas

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.180° 15 m Con Thermomix Dorar la cebolla con la grasa en la sartén. Poner en el vaso la cebolla, el bacón, las especies y la piel de mandarina 3 minutos, velocidad 4 a 100° Añadir el resto de los ingredientes, triturar a v. 9 .20 s. Programar 5 m. a 80° ,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.