

Leber paté

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

INGREDIENTES

0
150 gr Mantequilla
1 Zanahorias - (en tititas y blanqueada)
50 gr Apio - (en tititas y blanqueado)
50 gr Pepinillos - en vinagre (cortados al medio)
50 gr Aceitunas - verdes
3 Huevos - duros
200 gr Leberwurst
50 ml Nata
60 ml Oporto
Brandy
Pimentón (Paprika)
Pimienta negra
Sal
250 gr Higadillos - en cubos
2 Cebollas - de verdeo picadas
Aceite girasol

ELABORACIÓN

Para comenzar una cena formal o incluir en una mesa fría, este leber paté es una buena idea. Se puede preparar con 3 días de anticipación y mantenerlo en la heladera o llevarlo al congelador.

En ese caso, hay que suprimir los huevos duros y aumentar 100 gramos más de leberwurst. Tostadas, pan de campo o unos bastoncitos de vegetales son la mejor compañía.

Calentar en una sartén la manteca, agregar las cebollas y cocinar en mínimo 5 minutos. Subir el fuego, incorporar los cubos de hígado limpios y cocinar, revolviendo continuamente, 5 minutos.

Flambear la preparación: rociar con el coñac, encender y esperar que se apague la llama al consumirse el alcohol. Condimentar con sal, pimienta y páprika.

Rociar con el oporto y cocinar unos minutos más. Enfriar. Procesar con la crema, el leber, los huevos duros trozados y las aceitunas. Rectificar la sazón.

Colocar la preparación en un bol y éste, a su vez, dentro de otro recipiente con agua fría y cubos de hielo. Dejar enfriar y mezclar cada tanto hasta que la preparación tome la consistencia de una pasta. Cubrir con papel film y llevar a la heladera por lo menos 2 horas.

Extender la mezcla sobre una doble hoja de papel manteca rociada con spray vegetal.

Darle forma de rectángulo y un alto de 2 cm. Distribuir encima los pepinillos y la zanahoria y el apio blanqueados (pasados unos minutos por agua caliente y después por fría)

Enrollar con la ayuda del papel y envolver el rollo con el mismo papel. Llevar a la heladera hasta el momento de utilizar.

Retirar el papel, cortar el paté y disponer sobre tostaditas.