

Foie oloroso a las tres pimentas

Receta

Ingredientes

500 gr. de higaditos de pollo limpios y sin corazones
30 grs. de brandy para macerar
30 grs. de mantequilla
30 grs. de aceite de oliva virgen extra
50 grs. de cebolleta fresca
150 grs. de lacón ahumado
150 grs. de bacon
250 grs. de nata líquida para cocinar
Sal
Una cucharadita rasa de pimienta negra
Unos granos de pimienta blanca
Unos granos de pimienta verde
Una pizca de canela
Un vaso pequeño de Oporto

Preparación en Thermomix

1. Macerar los higaditos de pollo en el brandy durante unas tres horas.
2. Poner en el vaso mantequilla, aceite y cebolleta. 4 min. temp. Varoma, vel. 3 y ½.
3. Escurrir los higaditos, y desechar el brandy de la maceración.
4. Añadirlos al vaso junto con el lacón, el bacon, el Oporto, las especias y un poco de sal. 20 segs. Vel. 10
5. Añadir la nata y programar 8 min, temp. 100 , vel 5.
6. Dejar enfriar un poco
7. Rectificar de sal o pimienta, al gusto.
8. Triturar en velocidad 10 hasta que tenga una textura muy fina.
9. Verter en una tarrina previamente engrasada con un poco de mantequilla.
10. Para guardar cubrir con manteca de cerdo previamente derretida en microondas
11. El desmoldado es mucho más fácil si se introduce previamente el paté en el congelador unos cinco o diez minutos.

Preparación tradicional

1. Macerar los higaditos de pollo en el brandy durante unas tres horas.
2. Poner en una cazuela con agua hirviendo los granos de las pimentas blanca y negra, y la sal.
3. Añadir los higaditos de pollo troceados, el lacón y el bacon. Cocer durante 15 minutos. Escurrir.
4. Picar la cebolleta y rehogar en una sartén con un poco de aceite. Cuando empiece a dorarse, agregar los hígados, el lacón y el bacon (con las pimentas).
5. Rehogar brevemente y añadir la pimienta verde y la canela.
6. Verter el Oporto.
7. Introducir todo en un vaso batidor y triturar. Si está muy espeso, añadir un poco de agua. Cuando esté bien triturado, verter la nata y seguir batiendo.
8. Verter en una tarrina previamente engrasada con un poco de mantequilla.
9. Para guardar cubrir con manteca de cerdo previamente derretida en microondas
10. El desmoldado es mucho más fácil si se introduce previamente el paté en el congelador unos cinco o diez minutos.