

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:37
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pat%c3%a9-crujiente-y-templado-de-caza-con-helado-de-cebolla.html>

Paté crujiente y templado de caza con helado de cebolla

INGREDIENTES

Para el paté:

2 cebollas
2 dientes de ajo
1/2 kg. de carne de caza (pierna o falda de ciervo)
1/2 kg. de grasa de cerdo
1/2 kg. de hígado de pato fresco
1 dl. de vino blanco 1 Dl. de brandy
10 huevos
Sal
Pimienta

Para el helado de cebolla:

5 cebollas picadas en juliana y pochadas
1/2 l. de leche
claras de huevo
1 puñado de pasas de Corinto sin pepitas

PREPARACIÓN

Pasar por la picadora el hígado, magro y tocino.

Se rehoga la cebolla y el ajo, añadimos la carne de ciervo y la grasa, cuando esté rehogado se añade, casi al final, el hígado de pato. Mojamos todo en el brandy y el vino blanco, y dejamos que reduzcan. Lo trituramos y rectificamos de sal. Le añadimos los huevos batidos y volvemos a comprobar el punto de sal.

Lo introducimos en moldes de paté, y lo horneamos al baño maría durante 30 minutos a 140°C.

Una vez hecho el paté, lo dejamos enfriar y lo cortamos en porciones, que envolveremos en pasta brick, junto con una mezcla de cebolla pochada y pasas.

Estas porciones se fríen, al momento, de emplatar.

Elaboración del helado de cebolla:

Se tritura la cebolla pochada en la thermomix, se pasa por un tamiz. Se le añaden la leche y las claras de huevo.

Se introduce todo en la heladora y, al momento en que el helado sale de la máquina, se añaden las pasas, para que quede un helado con tropezos.

Presentación:

Freímos la porción de paté que teníamos envuelta en pasta brick. Colocamos al lado, una bolita de helado de cebolla y salseamos todo con una salsa agrídulce, que se elabora añadiendo un poco de vinagre y azúcar a un fondo de carne.