

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:37
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pat%c3%a9-de-ave.html>

Paté de ave

INGREDIENTES

4 pechugas del ave elegida (faisán, perdiz, codorniz, etc...)
1 cebolla
500 grs. de hígado de pollo
1 clavo
2 dientes de ajo
2 huevos
1 copa de brandy
Pimienta molida
Sal

PREPARACIÓN

Cocer todos los ingredientes, excepto los huevos y el brandy, hasta que la carne esté tierna.

Pasar todo por la batidora, junto con los huevos y el brandy.

Engrasar un molde con aceite de oliva y verter la pasta anterior, tapar y meter al horno unos 45 minutos.

Sacar y dejar enfriar unas dos horas.

Desmoldar y servir