

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

Paté de hígado de cerdo

INGREDIENTES

250 gr. de hígado de cerdo
250 gr. de magro de cerdo
250 gr. de tocino blanco fresco que no esté salado o bacón
1 huevo
1 copa de brandy o güisqui
1 hoja de laurel Tocino, que puede ser "bacón", cortado en lonchas muy finas para forrar el molde.
2 trufas (optativo)

PREPARACIÓN

Pasar por la picadora el hígado, magro y tocino.

La pasta que se vaya formando al pasar por la picadora la pasaremos otra vez, cuanto más fina sea la pasta, mas fino nos saldrá el paté. Añadir a la pasta, las trufas (sí se usan) picadas a cuchillo, el brandy o güisqui y la hoja de laurel bien triturada, así como el huevo batido pero no en demasía.

Sazonar con sal y pimienta recién molida.

Para comprobar que el preparado que estamos oficiando está bien salpimentado, tomaremos una pequeña porción, como una cucharilla de café, y la pondremos encima de una plancha para cocinarla, una vez hayamos dado vuelta y vuelta en la plancha la probaremos, siempre es preferible andar cortos con la sal.

Forrar con las lonchas de tocino una terrina o un molde adecuado para las cantidades. El tocino tiene que sobresalir del molde al objeto que podamos cubrir con él la parte superior una vez que la pasta esté en el mismo.

Rellenar el molde con la pasta, de manera que no nos quede hasta el mismo borde, pues si así lo hacemos perderemos jugos gelatinosos durante la cocción, que son francamente agradables al paladar.

Una vez bien forrada con el tocino que habíamos dejado colgando la parte superior, trataremos de sellar el molde con papel de aluminio, si disponéis de un molde con tapa hermética mucho mejor.

Pondremos el recipiente al horno, pero al baño María, la temperatura del horno será de 160 a 180°. El tiempo de cocción aproximado es de 1y 1/4 h. pero la verdadera prueba es meter una aguja y ver que sale limpia. (Si lo habéis sellado con aluminio, traspasáis el aluminio con la aguja). Durante el proceso de enfriamiento, es fundamental prensar el paté, pues si no os quedará poroso, con mala presencia, con gelatina por el interior etc.

Para prensar, no solamente patés, sino también pasta de membrillo, turrón de mazapán etc., cortáis una tabla bien gruesa de unos 10 cm. de manera que se pueda deslizar por el interior del molde, (el molde será de paredes verticales), dejándole un espacio entre la tabla y el molde de 1 Mm. la tabla la forráis con papel de aluminio, para que no se impregne de los líquidos.

Ponéis el recipiente en el que tenéis el paté recién sacado del horno, lo ponéis encima de una bandeja o recipiente para recoger el líquido que os rebosará al ir introduciéndose la madera. Le quitáis el papel de aluminio o la tapa, ponéis la pieza de madera y le ponéis peso encima, cuanto más peso mejor.

Cuando este frío quitáis la prensa de madera y le añadís el líquido que haya rebosado, dejarlo en la nevera. Pasadas 6 horas se puede consumir. Para desmoldar pasar un cuchillo fino por las paredes y/o calentar un poquito el molde.