

PATÉ A LA PIMIENTA VERDE

INGREDIENTES:

300gr de higaditos de pollo

50 g de mantequilla

1 cucharada sopera de coñac

1 cucharada de postres de pimienta verde

1/2 botellin de crema de leche.

PREPARACIÓN

Poner en el vaso la mantequilla y los higaditos, poner 6 minutos 100° de temperatura velocidad 6. Cuando falten 2 minutos sin parar la thermo, echar la pimienta verde, el coñac y sal. Cuando falten pocos segundos para parar, echar la crema de leche, cuando pare poner enseguida en una tarrina y dejar enfriar en la nevera.