

PATE DE CAMPAÑA

INGREDIENTES:

250 g magro de cerdo

150 g papada de cerdo

3 higaditos pollo

50 g tocino fresco

$\frac{1}{2}$ cebolla.

1 diente de ajo

1 huevo

$\frac{1}{4}$ cubilete Jerez

1 cucharada de Brandy

50 g nata líquida

Sal, pimienta,

nuez moscada,

hierbas provenzales

1 cucharada mantequilla

1 cucharada de maizena

50 g pistachos crudos

PREPARACIÓN:

Blanquear el tocino (cortado en pequeños daditos) en agua hirviendo durante 2 minutos.

Poner el vaso, la cebolla, mantequilla y ajo 3 minutos 100° velocidad 4

Picar la carne, papada e higaditos (todo junto). Amalgamar todos los ingredientes en un bol y dejar en maceración durante 24 horas removiendo de vez en cuando.

Colocar en un molde albal de $\frac{1}{2}$ Kg. de capacidad (salen 2) y cocer en Varoma 30Min. velocidad 1.

Dejar reposar en frigorífico 48 horas.