

PATE DE HIGADITOS DE POLLO A LA PIMIENTA VERDE

ingredientes:

250 grs. de higaditos de pollo limpios, sin corazón ni nervios.

200 grs. de mantequilla o margarina

1/2 cucharada de pimienta verde

1 " de coñac

Limpiar bien los higaditos. Poner todo en el TH (menos el COÑAC).

Programar V- 2 ó 4 .- 100°, 8 minutos.

Añadir el coñac y refinar pasándolo por las Velocidades 1 a 12.