

## PATE DE HIGADITOS

### INGREDIENTES:

500 g de higaditos de pollo, limpios y sin corazones

150 g de jamón de York

150 g de bacon sin corteza ni ternillas

1 copa de brandy u Oporto

1 cucharadita de mantequilla

1 cucharadita de aceite

200 g (2 cubilete) de nata

50 g de cebolla

pimienta negra al gusto

media hoja de laurel

nuez moscada

canela en polvo

1/2 cucharadita de azúcar

1 clavo de olor

sal

### PREPARACIÓN

Macere los higaditos de pollo en el brandy (mejor de un día para otro).

Ponga en el vaso la mantequilla y el aceite, la cebolla, el bacon, el laurel, la pimienta, el clavo y la sal. Programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 3.

A continuación, agregue los ingredientes restantes con los higaditos bien escurridos y 2 cucharadas de brandy u Oporto limpios (deseche el de la maceración). Triture 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Tiene que quedar un puré homogéneo. Baje con la espátula lo que hubiera en las

paredes del vaso y programe 6 minutos, temperatura 80° velocidad 4. Programe de nuevo 15 segundos, velocidad 8 y ayúdese con la espátula, pues queda muy espeso. Si le gustase más rosado, téngalo menos tiempo. Por último viértalo en una terrina y adórnelo al gusto o haga bolas como en la foto.