

PATÉ DE POLLO

INGREDIENTES:

400 g de pollo (pechuga)
1/2 cebolla
 $\frac{1}{2}$ medida de aceite
2 huevos
1 cucharadita de hierbas provenzales
1 medida de jerez dulce
 $\frac{1}{2}$ medida de pan rallado
2 higaditos de pollo
Una pizca de sal

PREPARACIÓN

Pon en el vaso del Iber Gourmet la cebolla cortada a rodajas y sin tiempo programa a velocidad 1. Aprieta el botón de impulso y deja que transcurran 2 ciclos. Vuelve a apretar para su desconexión. Añade el aceite y programa 5 minutos, temperatura máxima, velocidad 1.

Terminado el tiempo añade el resto de ingredientes y programa 12 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Transcurrido el tiempo vuelca el paté sobre un molde que previamente habrás forrado con papel transparente de cocina. Deja enfriar en nevera.

SUGERENCIA:

Es mejor consumir este paté transcurridas 12 horas después de su elaboración.