

PATÉ GRANADA

INGREDIENTES

- 250g de mantequilla.
- 350g de atún con su aceite.
- 100g de salmón ahumado o trucha.
- 50g de anchoas escurridas.
- 50g (medio cubilete) de brandy.
- 20g de gelatina en láminas (cola de pescado).
- 1 trufa con su caldo.
- Pimienta blanca.
- 2 cucharadas de pimienta verde.
- 1 cucharadita de hierbabuena seca.

PREPARACIÓN

Ponga las láminas de gelatina en un poco de agua para que se ablanden.

En el vaso del Thermomix, ponga el caldo de la trufa, el aceite del atún y el brandy. Programe 2 minutos a 60° en velocidad 2.

Añada la gelatina y 1/2 cubilete de agua de remojo. Triture en velocidad 5. Mantenga la máquina a esta velocidad y vaya añadiendo por el bocal la mantequilla, la trufa y el resto de los ingredientes, menos la hierbabuena y una cucharada de pimienta verde. Triture todo en velocidad 9, ayudándose con la espátula. Debe quedar un paté fino.

Añada la hierbabuena y la otra cucharada de pimienta verde. Mezcle con la espátula. Rectifique la sazón.

Forre un molde con una lámina transparente, eche toda la mezcla y déjelo en la nevera de un día para otro.

Desmóldelo tirando del plástico, acompañelo con mermelada de grosella, frambuesa o arándanos y con tostadas de pan.