

PATE O DELICIAS DE HIGADITOS

INGREDIENTES:

1/4 de higaditos de pollo

1 $\frac{1}{2}$ cubiletes de vino blanco

1 hoja de laurel

200 g de mantequilla o margarina

sal y pimienta

$\frac{1}{4}$ cubilete de oporto

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso 1 $\frac{1}{2}$ cubilete de vino blanco, laurel, pimienta y en el cestillo poner los higaditos de pollo. Programar V-2, 90°, 5 minutos.

Destapar y mover los higaditos y poner en Velocidad 2,90°, 6.

Entonces se tira el vino del vaso, y se echan en el vaso los higaditos, se le añade la mantequilla cortada en trozos, sal, pimienta y el oporto.

Se le pone la velocidad 12 durante 1 minuto sin calor.