

PATÉ DE POLLO Y PERDIZ

Ingredientes:

- 1 kg. Tocino y manteca de cerdo
- 1 cebolla
- 1 kg. Carne de pollo
- ½ kg. Carne de perdiz
- 1 kg. Hígado de pollo y perdiz.
- Sal y pimienta negra molida.
- 100 gr. Mantequilla
- 200 ml. Vino Oporto.
- Tomillo
- 8 Huevos

Poner el tocino cortado en dados al fuego hasta que se funda con la manteca. Añadir la cebolla cortada en dados y cocer hasta que se ablande. Añadir la carne de pollo y perdiz cortada. Cocer moviendo con espátula de madera. Añadir los hígados blanqueados en agua fría, sal y pimienta molida. Aparte en una sartén con mantequilla, calentar tomillo en hoja, mojar con el vino oporto y dar un hervor. Colar y agregar a la olla del paté. Pasar por la túrmix o robot, añadir los huevos batiendo hasta que esté muy fino. Pasar por un cedazo o colador. Poner en molde y dejar reposar hasta enfriar completamente. El Hígado no debe hacerse demasiado, porque si no el paté sale muy oscuro.

Servir en plato con base de aceite de oliva, rodajas de pan tostado y algunos encurtidos.

