osom



PATÉ DE ARANDANOS



10 porciones



40 Min.

Ingredientes

200 gr de bondiola de cerdo 200 gr de higados de pollo 150 gr de arándanos Osom 75 cc Jerez 1 pizca de Canela en polvo 1 pizca de Pimienta 1 pizca de Jengibre en polvo 1 pizca de Tomillo 1 pizca de perejil 70 gr de cebolla cabezona

50 gr de Zanahoria 50 gr de Apio 1 Diente de Ajo 1 Hoja de Laurel 20 gr de mantequilla 200 ml de fondo oscuro de res 50 gr de crema de leche 200 gr de mantequilla pomada Sal y pimienta

Paso 1

Empieza cortando la carne de cerdo y el hígado de cerdo en cubitos. Agrega el Jerez y las especias para darle mucho sabor. Cubre tu mezcla con film y déjala macerar en frío por 20 minutos.

Paso 2

Corta los veggies en cubos pequeños.

Paso 3

Filtra las carnes del macerado y reserva el líquido.

Paso 4

Saltea la carne y el líquido del macerado para levantar el fondo con la ayuda de una cuchara de madera. Cuando se haya evaporado todo el alcohol, agrega el fondo oscuro de res (caldo) y hierbas aromáticas.

Paso 5

Cocínalo sin que hierva hasta que se reduzca y la carne esté bien cocida, agrega sal y pimienta.

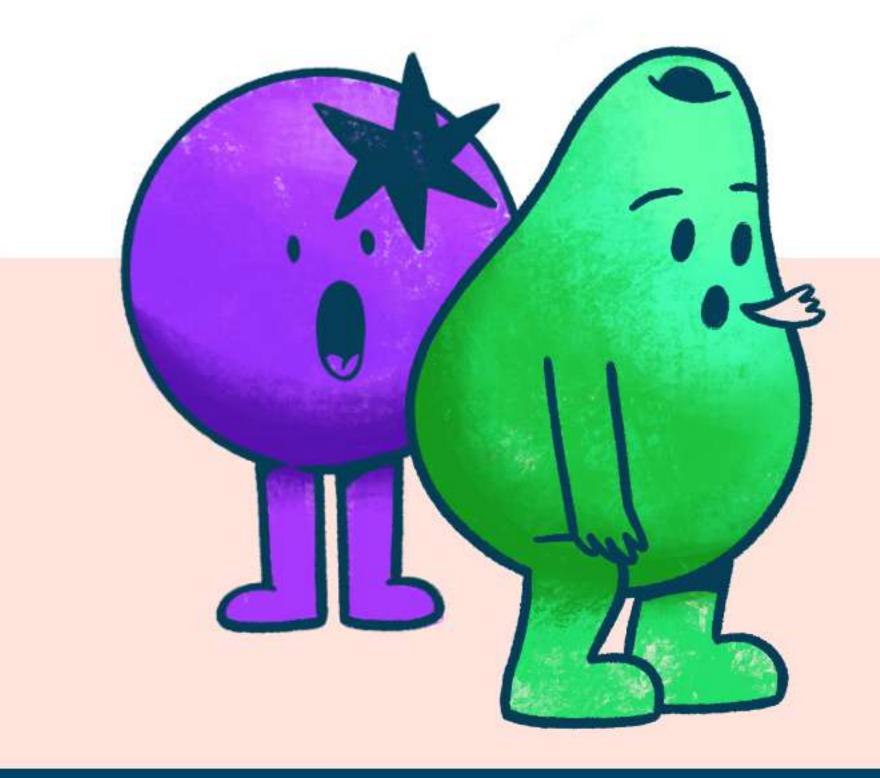
Paso 6

Con una licuadora vas a procesar todo lo que estaba en la sartén hasta que tengas una mezcla uniforme. Cuando este la mezcla, agrega la crema de leche y los arándanos.

Enfría rápidamente la mezcla en un baño María invertido (enfriar en vez de derretir) y revuélvelo constantemente para enfriarlo más rápido.

Paso 7

Para finalizar, pesa la mitad del paté que acabas de hacer y a la mitad de lo que pese, agrégale mantequilla fundida y mezcla super bien para que se incorpore completamente y después enfría y vuelve a sazonar con sal y pimienta.



Algunos Tips "Osom" para ti!

La mantequilla fundida que se agrega al final dará mucha cremosidad y así mismo ayudará a conservar el paté por más tiempo.

Preferiblemente guarda el pate en un recipiente con tapa hermética para aumentar su durabilidad.

osom

Frutas Jugosas. Verduras crujientes. Gente feliz