



PATÉ DE ARÁNDANOS



10 porciones



40 Min.

Ingredientes

- 200 gr de bondiola de cerdo

200 gr de hígados 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.