

Será por recetas



Paté de cerdo

Tapas y Pinchos, Recetas fáciles

 4 Personas

 60 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/11/2012

Ingredientes

- 100g de hígado de cerdo
- 100g de carne de cerdo
- 100g de tocino fresco
- 1 cebollita
- 1 huevo
- Coñac
- Nuez moscada
- Pimienta
- Sal

Elaboración

Picar en la picadora el hígado y el tocino.

Poner las tres cosas en una fuente añadir la cebolla rallada, 1 copa de coñac, sal, pimienta y nuez moscada. Dejar reposar unas horas.

Después incorporar el huevo batido, volver a amasar y rellenar con ello un molde recubierto con gasa de algodón. Cubrir el paté también con la tela y meterlo en una cazuela al baño maría, hasta que cuaje bien durante más de media hora. Luego dejar enfriar. Servir como entremés, con torrijas de pan tostado



Autor receta de Paté de cerdo

MasterCook

 40 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 15/06/2012