

Será por recetas



Pate de pollo con brandy

Recetas de pollo, Microondas, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 15 Minutos

 Enviada el 25/06/2012

Ingredientes

- 750 g de higaditos de pollo
- 2 huevos, 1 hoja de laurel
- 2 cucharadas de brandy
- Pimienta blanca
- ½ taza de caldo de pollo
- ½ cucharada de tomillo
- 1 sobre de gelatina insípida
- Pimienta verde en grano
- 1 cebolla pequeña
- ½ cucharada de orégano
- Pimienta negra

Elaboración

Primero calentar el caldo durante 2 minutos en el microondas. Lavar muy bien los higaditos y pincharlos, pelar y picar las cebollas. Poner en un recipiente los higaditos, la cebolla, el laurel, el tomillo, el orégano y el caldo caliente y cocer 8 minutos, removiendo una vez.

A continuación para nuestra receta de pollo, retirar el laurel y echar la cocción en el vaso de la batidora junto con la mantequilla, los huevos, el brandy y varios granos de cada pimienta y salar, batir todo.

Para finalizar nuestra receta de pate de pollo con brandy, echar la pasta en un molde, igualar la superficie, cubrir esta con la gelatina, adornar con grano de pimienta y dejar enfriar en el frigorífico durante 8 horas y habremos terminado nuestra receta de pollo.



Autor receta de Pate de pollo con brandy

Tiramisú

 Valoración 3/5

 56 Recetas publicadas

 Miembro desde 20/03/2012