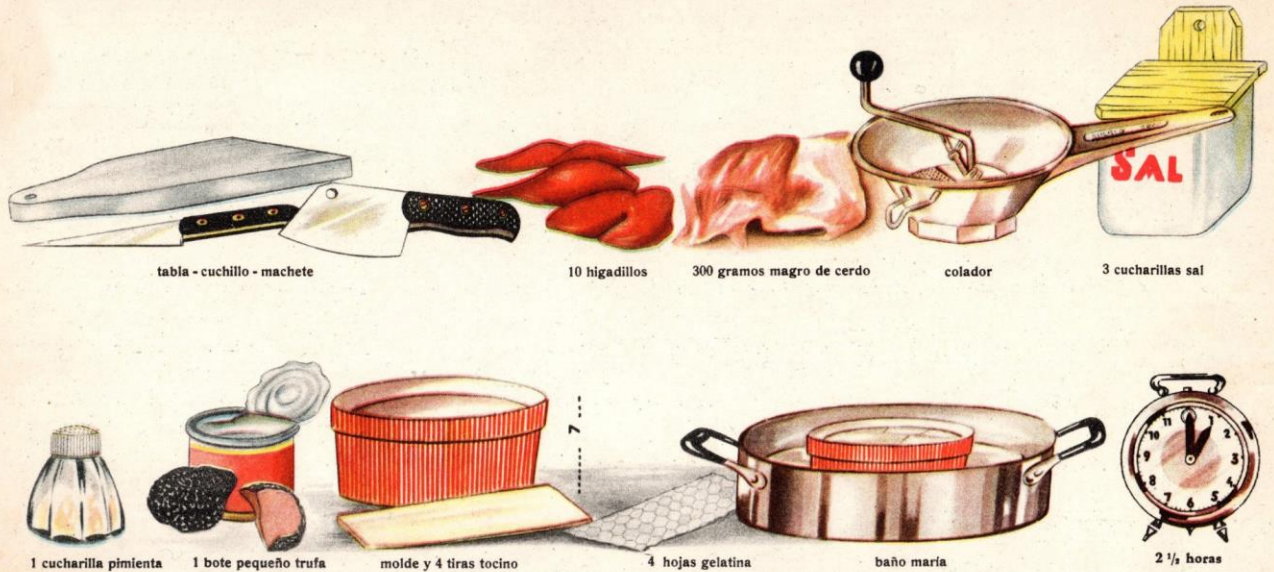




<https://www.mepillasquisando.com>



Pâté Waly

RACION PARA 4 PERSONAS



PATÉ PATÉ

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

HIGADILLOS de GALLINA.- Se necesitan 10 higadillos de gallina (o de otras aves) y 300 gramos de magro de cerdo. A los higadillos se les quitará la hiel, limpiándolos bien con agua fresca. En una tabla de picar se cortará todo en trozos pequeños, picándolos seguidamente con un machete.

MAGRO DE CERDO

COLADOR (Modelo dibujo).- Los trozos picados se pasarán por un colador a un plato hondo.

SAL - PIMIENTA - TRUFAS.- Una vez todo bien pasado se le añadirá tres cucharillas rasas de sal y una de pimienta, juntamente con el contenido de un bote pequeño de trufas, que se partirán en trozos del grosor de una almendra. Se mezclará bien todo ello con una cuchara hasta el momento de utilizarlo.

MOLDE.— Téngase un molde del formato y dimensiones aproximadas del dibujo.

TOCINO Gordo.

Con cuatro tiras de tocino de 8 centímetros de ancho aproximadamente y cortadas como lonchas de jamón muy finas que pesarán en conjunto unos 300 gramos, se cubrirá el fondo y las paredes interiores del molde, procurando que las tiras sobresalgan lo suficiente del molde, con objeto de poder doblar las mismas para cubrir la parte superior de la pasta (ver gráfico N.º 1.)

GELATINA.

Se cortarán en trozos del tamaño de una galleta cuatro hojas de gelatina y se cubrirá con las mismas el fondo y las paredes que hemos hecho con el tocino. Seguidamente se vertirá la pasta que tenemos preparada en el plato hondo, en el interior del molde. A continuación, se cubrirá dicha pasta con los trozos de tocino que sobresalen del molde, tal como indicamos en el gráfico N.º 2

BAÑO MARIA.

Se tendrá a baño maría y tapado, el contenido del molde durante dos horas y media **NO DEBIENDO ENTRAR AGUA.** Pasado este tiempo se mete el molde en el horno durante cinco minutos.

PRESENTACION.

Se deja enfriar durante seis horas y después de este tiempo se mete el molde hasta su mitad en agua caliente durante medio minuto, para que el Pâté se desprenda con facilidad y poder volcar su contenido a la manera de los flanes. Se presenta dispuesto en una fuente cubierta con blanda de papel.



<https://www.mepillasquisando.com>