



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1150 - PATÉ DE HÍGADO DE POLLO



### INGREDIENTES:

1 kg. de Hígados de Pollo.  
1 Kg. de Cebollas.  
200 gr. de Beicon.  
60 gr. de Mantequilla.  
1 Copa de Brandi.  
6 Huevos.  
1 Hoja de Laurel.  
1 Rama de Tomillo.  
Aceite de oliva  
Sal y Pimienta.

### ELABORACIÓN:

Limpiamos muy bien los hígados en agua. Rehogamos a fuego medio la cebolla cortada en juliana y el beicon durante 10 minutos. Subimos el fuego e incorporamos los hígados, las hierbas y el brandi. Cocinamos hasta que se evapore el alcohol. Retiramos el laurel y trituramos junto con la mantequilla derretida y los huevos. Pasamos a una cazoleta de barro y adornamos con un chorrito de aceite crudo y cebollino picado. Comemos con pan pita o pan árabe.

<https://www.mepillasquisando.com>