



<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>