

Paté de hígado de pollo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pate-de-higado-de-pollo>

Preparación

Caliente una sartén a fuego medio-alto (no demasiado caliente). Añadir el aceite de oliva y la cebolla picada. Cocine hasta que la cebolla esté opaca. Añadir los hígados de pollo, el ajo, el tomillo, sal y pimienta blanca. Cocine hasta que el hígado esté cocido completamente completamente. Retire la ramita de tomillo y deglaze con vino Marsala. Cocine hasta que el vino se ha casi evaporado. Agregue todo el contenido de la sartén a un procesador de alimentos y procese hasta que quede suave. Probar y ajustar los condimentos. Retirar del procesador y colocar en un tazón. Cubrir la superficie del paté con papel plástico y coloque en el refrigerador hasta que esté completamente frío. Servir frío con sus galletas favoritas o tostadas.



Ingredientes

- 500 gramo/s Hígado de pollo limpio
- 1/2 taza/s Cebolla picada
- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 cucharadita/s Ajo picado
- 1 rama Tomillo fresco
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 cantidad mínima Pimienta
- 1/4 taza/s Vino Marsala

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Appetizer-Entrada