

# Paté de pollo con ensalada



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 5hrs. 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 5hrs. 25min , Número de porciones: **6**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pate-de-pollo-con-ensalada>

## Preparación

Colocar en una olla 1 litro de agua, el vino blanco, la cebolla partida en dos, los granos de pimienta, sal gruesa, y la hoja de laurel partida en dos. Llevar a ebullición y añadir entonces las supremas a cocinar. Una vez que estén tiernas, retirarlas de la cocción, colocarlas en una fuente chata, cubriéndolas con el caldo colado y la cebolla. Dejar enfriar 2-3 horas en la heladera. Retirar las supremas y procesarlas con 1 taza del caldo de cocción, la cebolla, la mayonesa, la mostaza y el queso crema. Hidratar la gelatina en una taza de agua fría y calentar a baño maría hasta que se disuelva e incorporar al pollo.

Procesar unos segundos y luego disponer la preparación en un molde de budín Inglés previamente forrado con papel film o de aluminio. Llevar a la heladera preferentemente durante 6 a 8 horas para que adquiera consistencia. Acompañar con la ensalada de repollo, zanahoria y sal con el aderezo preparado al mezclar la mayonesa aligerada con la leche y el vinagre. Disfrute!

## Ingredientes

- 3 Pechugas de pollo
- 1 Cebolla
- 1/2 vaso/s Vino blanco
- 1 poco Granos Pimienta
- 1 hoja/s Laurel
- 4 cucharada/s Mayonesa
- 200 gramo/s Queso Crema
- 1 cucharada/s Mostaza
- 1 paquete/s Gelatina sin sabor
- 1 poco Sal
- Para la ensalada: 1/4 Repollo cortado en juliana
- 2 Zanahorias ralladas
- 4 cucharada/s Mayonesa
- 4 cucharada/s Leche
- 2 cucharada/s Vinagre de manzana
- 1 poco Sal

## Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Reducida en calorías, Todo el año, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas,

## Ensalada, Appetizer-Entrada

