

Paté de higaditos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 25 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Se recomienda realizar un consumo moderado de esta receta, ya que proporciona gran cantidad de grasa.

Modo express

1. Si es posible, deje macerar los higaditos en el coñac el día anterior.
2. Introduzca todos los ingredientes, salvo el beicon y la mantequilla, en la cubeta. Programe el menú Presión 25 minutos a 135°.
3. Cuando finalice, escurra el exceso de líquido (si lo hay), añada la mantequilla y triture bien.
4. Forre un molde con las lonchas de beicon y disponga el paté dentro.
5. Deje enfriar el paté durante 24 horas y sírvalo con tostadas, decorado a su gusto.