

# Paté de campaña

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 20 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Los frutos secos fritos se digieren con mayor dificultad que los crudos que pueden ver alteradas sus propiedades al freírlos.

## Modo express

1. Pique el magro, la papada de cerdo y los higaditos. Haga lo mismo con la cebolla y el ajo.
2. Mezcle las 3 carnes y añada la cebolla y el ajo. Bata el huevo y agréguelo al preparado anterior.
3. Incorpore de uno en uno el Jerez, el coñac, la nata, la sal, la pimienta, la nuez moscada, las hierbas provenzales y la mantequilla, removiendo cada vez. Luego triture los pistachos y añádalos.

4. Introduzca la pasta en el molde, engrasado con aceite, y tápelo con papel de aluminio. Vierta 2 medidas de agua en la cubeta, meta el molde dentro, cierre la tapa y programe el menú Vapor a 125º durante 20 minutos.
5. Deje enfriar el paté entre 12 y 24 horas en la nevera y sívalo con pan tostado, decorado a su gusto.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 15x12 cms.