

Paté casero

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 35 '
- 4
- 



Comentario nutricional

El paté es un alimento con una cantidad considerable de grasa, así como colesterol y sodio.

Modo express

1. Corte la panceta en taquitos y trocee la cebolla. Ponga las rebanadas de pan en remojo con la leche.
2. Introduzca los higaditos, la cebolla, la mitad de las carnes, el coñac y el oporto en la cubeta; agregue las hierbas y el pan remojado en leche.
3. Programe el menú Presión a 135º durante 15 minutos. Cuando finalice, triture el contenido de la cubeta y mézclelo con la otra mitad de las carnes, la mantequilla y el beicon.

4. Sazone, vuelva a mezclar e introduzca el preparado en un molde engrasado. Tápelo con papel de aluminio.
5. Vierta 2 medidas de agua en la cubeta, introduzca el molde en ésta y programe el menú Vapor a 125º durante 20 minutos.
6. Deje enfriar el paté en la nevera durante 24 horas y sívalo con pan decorado a su gusto.

Nota: Necesitará un molde desechable de aluminio de 12x15 cms.