

PATE DE HIGADO DE POLLO Y TROMPETILLA AMARILLA

INGREDIENTES PARA 1 KG DE PATE:

- 1/2 Kg. De *Cantharellus lutescens*
- 100 gr. de sombreros de *agaricus de camp*a (a falta, champiñón de cultivo)
- 1/2 Kg. de hígados de pollo limpios
- 200 Gr. de mantequilla
- 20 ml. De nata líquida de cocinar
- 5 Cl. De leche
- 4 huevos medianos
- Pimienta negra molida
- Nuez moscada
- Aceite y sal
- (si se dispone, 8 o 10 *craterelus cornucopioides*)
- 1/2 copa de coñac

PREPARACION

1. Si las setas son secas, dejar 6 horas en hidratación en la leche. Después escurrir y reservar la leche. (75 gr. de setas secas equivalen a medio kilo frescas)
2. Saltear las setas en una cucharadita de aceite, hasta que estén hechas a medias.
3. Añadir la leche que habíamos reservado y la nata y seguir cocinando hasta reducir, y cuando estén tiernos, retirar.
4. En una sartén, con poca aceite, dorar ligeramente los hígadito (deben quedar crudos), añadir el coñac y flambear.
5. Con la batidora, triturar muy bien los huevos (yema y clara), los hígaditos flambeados y la mantequilla (pomada, es decir, reblandecida en el ambiente)
6. Añadir las setas cocidas en leche y nata, y volver a triturar.
7. Salpimentar al gusto con una pizca de nuez moscada (que la nuez no mate el sabor de las setas)
8. En un molde o tarrina adecuado, untar con mantequilla las paredes y verter la mezcla
9. Introducir en el horno al baño maría, a 180^a durante aprox. 40 minutos (pinchar comprobando antes de apagar el horno, al llevar huevo tiene que cuajar)
10. En una sartén habremos derretido mantequilla o grasa de pato que verteremos hasta cubrir el molde (evita la oxidación de la capa superior del paté).
11. Guardar en frigo y consumir dentro de los 8 días siguientes.

ALTERNATIVA

- 8) verter en tarros de cristal dejando 1 cm libre, añadir mantequilla o grasa de pato derretida, 2 ó 3 milímetros, y cerrarlos con firmeza.
- 9) introducir en olla rápida tipo majestic o similar, cubrir con agua tibia, y cocer hirviendo durante 20 minutos.
- 10) dejar enfriar con la tapa hacia abajo

Hay setas alternativas a los champiñones de campo (*agaricus arvensis*, *agaricus pratensis*, o similares) que aportan distintos sabores y texturas al paté, y que yo uso cuando dispongo de ellos:

Boletus edulis, delicadas al gusto

Boletus erythropus, potencian el sabor

Macrolepiota procera, afinan el paté y tienen un sabor débil

Calocybe gambosa, (seta de San Jorge), ideal para un paté con *cantarellus* congelados desde el otoño y los *perretxicos* recién cogidos en primavera.