



Paté casero

Ingredientes

- 300 g magro de cerdo
- 1 pechuga de pollo
- 50 g tocino con veta
- 1 vaso vino blanco seco
- 1 vaso de caldo
- 1 hoja de laurel
- perejil
- 1/2 cebolla
- 30 g mantequilla
- 1 cucharadita pimentón picante.

Preparación

Dorar los dientes de ajo y la cebolla picada en la mantequilla .

Añadir el magro de cerdo y el tocino, dorar y añadir el vino blanco y el laurel una cucharadita de pimentón picante .

Dejar reducir y añadir la pechuga de pollo .

Añadir el caldo y dejar reducir unos 5 minutos más .

Pasar por la picadora y poner apretado en una cazuela de barro, tapar y meter en frigorífico .

Para servir se puede desmoldar y adornar con lechuga juliana alrededor y unas aceitunas por encima .