



## Paté de hígado

Raciones: Unos 350 g

Preparación: 30 '

Cocción: 45 '

Total: 1 h 15 '

---

### Descripción

Si te gusta el paté de hígado ha llegado el momento de prepararlo en casa. Es mucho más fácil de lo que crees y está buenísimo. Además puedes personalizarlo a tu gusto e incluso congelarlo.

### Ingredientes

- 300 g de hígado de pollo, cerdo, ternera o cordero
- 2 cebollas grandes
- 1 cucharadita de sal
- 1 diente de ajo
- Pimienta al gusto, hierbas aromáticas, etc.
- 2 cucharadas de mantequilla, ghee o aceite de oliva para sofreír la cebolla
- 1 o 2 cucharadas de mantequilla para sellar la superficie (opcional)

### Instrucciones

1. Pica las 2 cebollas bien finas.
2. Derrite 2 cucharadas de ghee, mantequilla o aceite de oliva en una sartén a fuego medio y añade la cebolla picada. Pon una tapa sobre la sartén y remueve de vez en cuando.
3. Cuando la cebolla esté dorada (unos 30 minutos), retírala de la sartén y ponla en un plato para que vaya perdiendo temperatura.
4. Corta el hígado en dados (excepto si es de pollo, que puedes añadirlo en mitades) y ponlo en la misma sartén a fuego medio.
5. Remueve un par de veces para que se haga por todos los lados. La idea es que quede hecho por fuera pero ligeramente rosado por dentro. Esto tardará unos 4 minutos.
6. Apaga el fuego y espera a que el hígado pierda algo de temperatura.

7. Añade entonces el hígado, la cebolla, la sal, el ajo y las especias en el vaso de la batidora o del procesador de alimentos y tritura hasta lograr la consistencia que te guste. Quizá tengas que apagarlo un par de veces, bajar con una cuchara los restos que se adhieran a las paredes y seguir triturando.
8. Coloca el paté en un tarro y deja enfriar del todo antes de meterlo en la nevera.
9. Opcional: con el paté frío de la nevera, derrite 1 o 2 cucharadas de ghee o mantequilla y viértelo sobre el paté para sellar la parte superior. Mételo otra vez en la nevera para que solidifique.
10. Sácalo de la nevera unos 20 minutos antes de consumirlo. Queda genial con unas tostadas.
11. Consérvalo en la nevera durante unos 5 o 6 días. También puedes hacer más cantidad, repartirla en distintos tarros y congelarlos.