

INGREDIENTES:



- 150 gramos de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- 2 granos de pimienta blanca
- 250 gramos de higaditos de pollo lavados y sin nervios
- 100 gramos de carne de pollo limpia de piel y huesos
- 250 gramos de mantequilla
- 1 cucharadita pequeña de sal
- pimienta molida
- 20 gramos de Pedro Ximénez (o Jerez, Oporto u otro vino dulce)
- **Salsa de Pedro Ximénez (300 gramos)**
- 350 gramos de de Pedro Ximénez
- 120 gramos de nata líquida
- sal y pimienta
- 1 cucharadita de maicena
- el zumo de ½ naranja
- 1 naranja (opcional)

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso el vino, el laurel, los granos de pimienta, los higaditos, y la carne de pollo a trozos. **Programar 8 minutos, temperatura 90 grados, velocidad 2.**
2. Al terminar el tiempo programado, colar con el cestillo y tirar el agua de la cocción. Volver a poner en el vaso la carne, los higaditos, y añadir la mantequilla, la sal, la pimienta, y el Pedro Ximénez. **Triturar 1 minuto, a velocidad de 5 a 10 progresivo.**
3. Comprobar que está todo bien triturado, y verter en un molde de 500 gramos de capacidad. Dejar enfriar y reposar en el frigorífico, un mínimo de 4 horas.
4. **Lascas de Pate:** Llevar el pate al congelador, durante 15 ó 20 minutos, y con un pelador, o cuchillo afilado, ir haciendo lascas, e ir colocándolas en un plato de servir.
5. **Salsa de Pedro Ximénez:** Poner el vino en el vaso de Thermomix, y **reducir 20 minutos, temperatura**

varoma, velocidad 2.

Cuando haya acabado, comprobar que el líquido, se ha reducido aproximadamente a la mitad, de no ser así

programar 5 ó 10 minutos más a la misma temperatura y velocidad, sin poner el cubilete en el bocal.

6. Diluir la maicena en un vasito con la naranja, y echar al vaso de Thermomix con la nata, la sal, y la pimienta y **programar 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.**

7. Servir las lascas de paté, decoradas con la salsa de Pedro Ximénez, y con pulpa de naranja. **ES UN APERITIVO IDEAL**