RECEPTA DE PATÉ DE PORC

DE NÚRIA COMADRAN MONSÓ

XAVIER FÀBREGAS I COMADRAN



Paté de carn

Ingredients

250 g fetge porc

4 fetges pollastre/gallina

250 g papada porc

400 g carn magra porc

1 mantellina porc

1 llauna trufa

2 ous

1 copeta xerès

Elaboració

Es piquen totes les carns en cru.

S'afegeixen els ous, la trufa amb el líquid i el xerès.

Es pasta bé.

Es folra un motllo amb la mantellina i s'afegeix al motllo la barreja.

Es cou al forn amb bany maria durant **2 hores**.

Després es refreda col·locant un pes sobre el motllo.