

Restaurante Duque



Receta de Paté Duque

Ingredientes

(Damos las cantidades que usamos industrialmente, el ama de casa puede reducirlo a la cantidad más conveniente).

- 1 Kg de carne de cerdo de 2º clase.
- 1 Kg de carne de ternera de 2º clase.
- 2 buenas pechugas de gallina (deshuesadas y sin piel).
- 2 Kg de higaditos de pollo
- 1 tarrina de nata líquida

Para forrar el molde y cubrir el paté:

- Hojaldre crudo trabajado.
- Bolas de pimienta verde (o negra).

Para el adobo:

- 7 Granos de pimienta blanca molida.
- 1 rama de tomillo desmenuzado.
- 150 g de sal gorda.
- 6-8 granos de pimienta negra.
- 5 trufas (si son en conserva echar también el agua).
- 1,25 dl de jerez seco.
- 1,25 dl de Oporto.
- 0,75 dl de coñac.
- 0,75 dl de ron negro.
- Hojaldre para forrar el molde.



Restaurante Duque

Receta

Limpiar bien de huesos, nervios, etc. todas las carnes, la de cerdo, la de ternera, pechugas, tocino e hígados, y cortarlas en tiras de 2 cm de grueso y 8 ó 10 de largo.

Poner las carnes en un recipiente hondo y agregarles todo los ingredientes del adobo; la pimienta blanca molida, el tomillo, la sal, el oporto, el jerez, el coñac, el ron negro y las trufas, moviéndolo bien con las manos para que se mezclen e impregnen muy bien. Dejar reposar esta preparación en el frigorífico durante 3 días, con el recipiente tapado, removiendo una vez cada día.

Concluido el reposo pasar toda la preparación por una maquina picadora, 1 ó 2 veces, según la textura que queramos dar al paté, reservando algún higadillo entero. Una vez picada la preparación, se debe amasar a mano concienzudamente. Este es el momento de agregar un poco de nata líquida.

Forrar uno o varios moldes rectangulares con las lonchas de hojaldre, tanto en el fondo como en las paredes laterales, procurando que el hojaldre sobresalga.

Rellenar los moldes con la preparación hasta la mitad, apretando bien con la mano para que no queden huecos. Colocar los hígados que tenemos reservados cortados en tiras y terminar de llenar el molde. Cubrir la masa con hojas de laurel y salpicar unas bolas de pimienta. Doblar las lonchas de hojaldre hacia dentro de modo que quede todo perfectamente cubierto.

Poner sobre cada molde una tabla que quepa dentro, de modo que quede pegada al paté y poner encima de esto algo de peso. A continuación cocer los moldes al baño maría a una temperatura de unos 200 grados, durante una hora y cuarto. Transcurrido este tiempo se sacan los moldes del horno, se retiran del baño maría y se dejan enfriar.

Este paté debe consumirse después de 12 horas de reposo como mínimo para apreciar todo su perfume y sabor.

