

Paté de hígado

De "Nourishing Traditions" por Sally Fallon

En esta receta se usa hígado de pollo, pero yo usé hígado de cordero y anduvo muy bien.

3 cucharadas de mantequilla

1/2 kilo de hígado (yo lo corto y lo remojo en yogurt por al menos 12 horas en el refrigerador)

1/4 kilo de champiñones (opcional)

1 ramo de cebollitas verdes (también he usado cebollas comunes)

2/3 copa de vino seco

1 diente de ajo

1/2 cuchara de té de mostaza

1/4 cuchara de té de eneldo

1/4 cuchara de té de romero

1 cuchara sopera de limón

(agregar perejil y cilantro fresco: un agregado de Ann)

1/2 barra de mantequilla

Disuelva la mantequilla en un sartén. Agregue el hígado, las cebollas, los champiñones y cocine, mezclando de vez en cuando por 10 min, hasta que el hígado este dorado. Agregue el vino, el ajo, la mostaza, el jugo de limón, y hierbas. Hervir y cocinar, destapado hasta que haya desaparecido el liquido. Permita que se enfrié. Procese en un proceso de alimentos, con la mantequilla derretida, el cilantro y el perejil. Salpimentar a gusto. Ponga en un molde o vasija y enfrié bien... sirva como una salsa o para untar.