

Paté de campagne



775 gr. de lomo de dos colores (de la parte con más grasa)

300 gr. de tocino ibérico

250 gr. de higadillos de pollo

2 lonchas de tocino de jamón ibérico

3 huevos

1 cebolleta

1 diente de ajo

Sal

Pimienta

2 cucharadas de Brandy

Lonchas de panceta o bacon para cubrir el molde

Como ya he dicho en el paté de campagne las carnes, tocinos e hígados se cortan a cuchillo, aunque si os gusta más fina la textura podéis triturarlo en una picadora de carne o, incluso en una batidora. Yo lo he hecho a cuchillo. La carne de cerdo que he elegido para la ocasión ha sido una cinta de lomo de dos colores, que tiene más grasa por uno de los extremos. Picamos el cerdo lo más pequeño que podáis con el cuchillo bien afilado. Lo mismo hacemos con el tocino ibérico y con el tocino del jamón. Y, por último cortamos también los higadillos de pollo.

Ponemos todo picado en un bol, picamos la cebolleta y el ajo y batimos los huevos y añadimos, salpimentamos también. Por último le añadimos el brandy. Y mezclamos bien hasta conseguir que se haya integrado la mezcla.

Cogemos la terrina y forramos con las lonchas de bacon o panceta, dentro metemos nuestro relleno, prensamos bien y cubrimos con la panceta. El resto de relleno lo metemos en tarros esterilizados.

La terrina la metemos en el horno durante 90 minutos, pinchando para ver si está cocida. Una vez que la saquemos prensamos con peso encima y metemos en el frigorífico de un día para otro. Con la de los tarros actuaremos de otra forma. Ponemos en la olla rápida, con el cestillo de vapor, cubrimos de agua la base de los tarros, cerramos la olla y cocemos durante 75 minutos desde que empieza a hervir. Dejamos

media hora dentro después de acabar la cocción y después sacamos hasta su completo enfriamiento. Reservamos en el frigorífico.

La terrina la consumiremos en menos tiempo, pero los botes de conserva aguantan más tiempo si han sido esterilizados y se ha seguido el proceso de conservación. Se trata de un paté que a nosotros nos ha gustado muchísimo. En el caso de la terrina la panceta le añade un plus de sabor. A los botes no le añadí, aunque si queréis podéis ponerle dentro del tarro un trozo de panceta, así va soltando la grasa durante la cocción y le da más sabor. En definitiva, otro paté casero para añadir al repertorio...ya os he dicho que me encanta ponerle a mis invitados una tabla de patés totalmente caseros.