



Pat  de cerdo

Descripción

Ingredientes

- 500 gr. de hígado de cerdo
- 200 ml. de nata
- 2 cebollas
- aceite de oliva
- 50 gr. de manteca
- 1 vaso de moscatel
- sal y pimienta

Elaboración

1- Picar la cebolla y cocinar en aceite de oliva a fuego suave. Añadir el hígado, cortado en dados y saltear. Salpimentar.

2- Poner una copa de moscatel y dejar evaporar. Después, añadir la nata y triturar. En este momento, añadimos la manteca.

3- Rellenar en flaneras u otros moldes individuales y cocinar al baño María durante 20 minutos a 170 . Enfriar y servir.