

## **PATE DE HIGADITOS DE POLLO CON AROMA DE PEDRO JIMENEZ**

### **Ingredientes:**

150 g de vino blanco seco de buena calidad.  
Una hoja de laurel  
2 gramos de pimienta blanca  
250 g de higaditos de pollo, lavados y sin nervios  
100 g de pechuga de pollo  
250 g de margarina sin leche  
5 g de sal  
Pimienta al gusto  
20 g de Pedro Jimenez, o Jerez u Oporto u otro vino dulce

### **Procedimiento:**

Ponga a macerar el pollo y los higaditos con el vino, el laurel y la pimienta en grano. Téngalo como media hora. Cuélelo y rehogue, en una sartén, con un poco de aceite todo el conjunto. Echar ahora sobre lo anterior un poco del vino que hemos colado. Ponga todo esto en un vaso de una batidora con los 250 g de margarina derretida, la sal, la pimienta y el Pedro Jimenez. Compruebe que todo está bien triturado. Guardar en frigorífico un par de horas y servir.

## **CACHUELA EXTREMEÑA**

### **Ingredientes:**

300 g de hígado de cerdo, a ser posible ibérico.  
200 g de manteca de cerdo ibérico.  
35 g de ajo  
Pimienta negra al gusto  
Una cucharadita de comino molido  
Pimentón de la Vera: Una cucharada

### **Procedimiento:**

Fundir la manteca a fuego lento y freir los ajos en ella, y reservarlos. Rehogar el hígado, con la manteca, hasta que si se pincha no sangre. Se aparte y se le añade la cucharada de pimentón, la pimienta, la sal y el comino. Poner en batidora y comprobar que quede todo bien triturado. Echar en un recipiente, y remover de forma suave, de vez en cuando, para evitar la sedimentación por capas, de forma que resulte uniforme.