

# Pate de Perdiz

---

## Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$  de cebolla picada
- $\frac{3}{4}$  de tocino ibérico troceado
- 1kg de higaditos de pollo limpios
- 3 hojas de laurel
- 1 cucharada sopera de tomillo
- 1 cucharada sopera de pimienta blanca molida
- 1 copa de brandy
- 300 centilitros de vino blanco
- 2 huevos crudos
- Mantequilla
- Aceite

## Elaboración:

Mareamos la cebolla con el tocino y un poco de aceite. Echamos los higaditos y las especias, después el brandy y el vino. Una vez hecho todo, batimos muy bien con la batidora y cuando este espeso añadimos los dos huevos crudos y volvemos a batir. Dejamos enfriar y pasamos a unos moldes. Calentamos la mantequilla en un cazo y cubrimos los moldes con una capa de esta grasa para su conservación.

**Buen provecho**