

PATÉ

300 gs. de cansalada viada
300 gs. de fetge de pollastre
3 cullerades de beixamel
3 rovells d'ou
1 copa de brandy

Triturar amb el braç elèctric la cansalada i el fetge de pollastre.

Afegir els rovells d'ou, la beixamel i la copa de brandy.

Barrejar tot fins a formar una massa uniforme.

Pre-escalfar el forn a 180°, només per baix.

Abocar en un motlle i coure al bany Maria dins del forn fins que quedi la textura pròpia del paté (entre 1 h. i 1 h i 1/4 depenent de l'amplada del motlle). Punxar amb un ganivet prim per comprovar l'estat de cocció. Si surt líquid pel forat del ganivet, coure més temps fins que ja no en surti.

Un cop fora del forn, deixar refredar, desmotllar i conservar a la nevera fins al moment de consumir.

Recordatori: En el bany Maria l'aigua no ha d'arribar mai a bullir.