

Paté de caza

Ingredientes: 1 conejo, ½ kg hígados pollo, tomillo, Brandy, Armagnac, ½ L Crema de Leche, 5 huevos, sal y pimienta.

1. Pasar los ingredientes por un túrmix y cocinar en el horno a 180°C.
2. Una vez cocinado, dejar enfriar y servir con tostadas de mantequilla.