



## Ma JESÚS GIL DE ANTUÑANO

Premio nacional de Gastronomía y miembro de la Academia de Gastronomía, esta periodista con más de 30 años de carrera es autora de numerosos libros de cocina y es colaboradora en las más prestigiosas revistas del sector.

# Paté de Pollo



### PATÉ DE POLLO

2 g de Pronagar®  
1 taza de caldo de pollo  
350 g de filetes de pechuga de pollo  
500 ml de nata líquida  
2 chalotas  
Unas ramas de perejil  
Pimienta de Cayena  
Pimienta negra  
Sal

### PATÉ DE POLLO

Pelar las chalotas y picarlas muy finas.

lavar el perejil, secarlo y picarlo.

Cortar la pechuga de pollo en trozos muy pequeños y triturarla con el perejil, la chalota y la pimienta de Cayena. Salpimentar.

Añadir poco a poco la nata y, si la batidora se viera forzada, parar, mover con una espátula y continuar triturando.

Llenar una terrina o un molde alargado y cubrirlo con plástico de cocina.

Introducir la tarrina o el molde en el en el microondas durante 8 minutos al 100% de potencia.

Sacar el molde, y cuando esté frío, adornar con trufa y cubrir la superficie con gelatina hecha cociendo el Pronagar® en la taza de caldo y dejándolo templar.

Guardarlo en la nevera y servir con tostadas.