

## PATE AL USO DE "BRESSE"

### Ingredientes

1/4 de tocino  
1/2 hígado de ternera  
4 hígados de pollo  
2 sesos de cordero  
2 panes franceses  
4 huevos  
2 cucharadas de mantequilla  
sal y pimienta

### Preparación

Se pica el tocino y se pasa a pocos por la licuadora, se hace lo mismo con el hígado de ternera y los hígados de pollo, agregándose los sesos, todo ligeramente cocido por separado. Una vez todo esto reducido a pasta se une al tocino y se sazona con sal y pimienta. El pan se remoja en leche, se pase por el colador grueso y se une a lo anterior. Enseguida se echa 2 cucharadas de mantequilla derretida y tibia y se termina con los huevos, echándolos de uno a uno, de modo que la preparación quede bien mezclada.

Se vacía en un molde alargado (de los de pan) forrado con papel 'mantequilla'. Se tapa también con papel el molde y se pone al horno moderado (350°F) en baño maría durante 4 horas. Pasado este tiempo se deja enfriar antes de desmoldarlo y retirar el papel para colocarlo luego en una fuente alargada. Se rodea con una salsa de tomate espesa o mejor todavía de una:

### Salsa Madera

### Ingredientes

1 cebolla mediana (de preferencia blanca)  
harina,  
mantequilla  
extracto de carne  
1 cucharada de buen puré de tomate  
1/4 de taza de jerez  
1 hoja de laurel

1 ramita de tomillo o en su defecto poleo,  
verduras para el caldo  
1 cubito Maggi  
sal y pimienta

### Preparación

Se pica finamente la cebolla y se dora en mantequilla; se agrega 1 1/2 cucharada de harina, una vez dorada se echa una cucharada de puré de tomate, luego el jerez (en lugar del vino de Madera) y 1 1/2 cuchararones de caldo que se habrá hecho con las verduras y el cubito concentrado (o bien con caldo de carne concentrado). Se cuece esto con 1 hoja de laurel y 1 ramita de tomillo o de poleo y debe quedar de cierta consistencia y en caso que esté demasiado líquido se agregará harina disuelta en agua fría. Si estuviera muy espesa se agrega más caldo. Para terminar se echará una cucharada de extracto de carne y se ligará - fuera del fuego - con un trocito de mantequilla. Si no se usara de inmediato se calienta en baño maría.

*Nota: Puede añadirse champiñones*