

PATÉ CAMPESTRE



CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Descasque a cebola e corte as carnes em cubos. Coloque o lombo de porco na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 12 durante 20 seg. Transfira para uma taça.
2. Coloque a cebola e a salsa na taça e misture na velocidade 12 durante 10 seg. Junte o bacon cortado em pequenas tiras e a vitela e misture na velocidade 12 durante 10 seg. Junte o porco picado, os ovos e o Martini® e misture durante 10-20 seg. na velocidade 1. Coloque a preparação bem no centro da taça com a espátula. Tempere com sal e pimenta.
3. Coloque a preparação numa terrina com tampa e polvilhe com as avelãs. Coloque o tomilho e a folha de louro e feche.
4. Leve ao forno durante 1h30. Mantenha no frigorífico durante 24-48 horas colocando um peso sobre a terrina e sirva.

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 250 G LOMBO DE PORCO
- 10 RAMINHOS DE SALSA
- 100 G BACON
- 100 G PÁ DE VITELA
- 2 OVOS
- 10 CL MARTINI®
- 80 G AVELÃS
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 RAMINHO DE TOMILHO
- SAL
- PIMENTA