

TOP



CHEF

P A N A M Á

## MAR Y TIERRA

CHEF ANA



Tiempo de preparación: 30 min.

### INGREDIENTES:

1 hígado de pollo, 3 oz de vino, 2 pimentones, 25 gr de culantro, 1 ajo, 1/2 taza de crema agria, 1 taza de piñones, 1 cda de vinagre, 1/2 sardina, aceite de trufa, 3 - 4 hongos Portobelo.

### PROCEDIMIENTO:

#### • Para el Paté:

1. Cocinar el hígado de pollo con vino junto con pimentones, culantro y ajo
2. Se licua el paté y agregarle la crema agria
3. Por otro lado, tostar piñones y se licúan con vinagre
4. Agregamos los piñones a la salsa para hacer una guarnición.

#### • Para la Sardina:

1. Extraer los huesitos de la sardina y añadirle una pizca de paprika y sal
2. Hacer un pico de gallo y agregarle un toque de aceite de trufa
3. Por último, añadir hongos Portobelo al paté de hígado.

REY

Siempre Fresco