

Paté de nueces y setas

Tipo de plato: Entrantes · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

300 gr	Nueces
200 gr	Champiñones — o setas (naturales o de lata)
1	Cebollas
2 dientes	Ajos
100 gr	Aceite oliva
	Sal
	Cominos — en polvo
	Pimienta negra

ELABORACIÓN

Picar las nueces durante 10 seg., vel. 6 y reservar.

Picar la cebolla y los ajos, 3 seg. vel. 6

Añadir 50 grs. de aceite y sofreír el conjunto 5 min. 100º vel. 1

Después añadir las setas cortadas a trozos durante 4 min., 100º vel. 1

Poner sal, pimienta y comino en polvo.

Para acabar, mezclar el sofrito, las nueces picadas y 50 grs. de aceite durante 15 seg. vel. 6.

Se puede servir con tostaditas de diferentes tipos de pan o con unas crudités.