

Paté de nueces y setas

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

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