

Paté de Champiñones

Este paté de champiñones, no tiene nada que envidiar a los patés de hígado. Tiene un sabor delicado que acompaña muy bien a cualquier comida e incluso para preparar bocadillos o sándwiches.

INGREDIENTES:

- 300g Champiñones (mejor portobello)
- 1 Cebolla mediana
- 2-3 Dientes de ajo
- 1 Cucharada vinagre de Módena
- 30g Nueces o avellanas ligeramente tostadas y troceadas
- Una pizca Romero y/o tomillo seco
- Una pizca Sal y pimienta molida
- 2 Cucharadas aceite oliva

2 - 6
Raciones



ELABORACIÓN:

1. Pelar la cebolla y ajos, cortar en juliana y rehogar con el aceite en una sartén a fuego lento unos 5 minutos
2. Adicionar los champiñones limpios y troceados, tomillo, romero, pimienta y sal
3. Cocinar hasta que reabsorban el agua que sueltan. Agregar el vinagre, dejar evaporar y triturar.
4. Añadir los frutos secos troceados y rectificar sazónamiento.
5. Guardar tapado y refrigerado hasta el momento de su consumo (dura 5-7 días)