



Hágalo usted mismo: ¡Paté casero!

Descripción

Suele ocurrir que cuando tenemos algún invitado a casa o hacemos un pequeño evento no sabemos con qué acompañar las galletitas, panes o tostadas. Para no complicarnos más buscando salsas o patés en el supermercado, el jefe de carrera de Gastronomía Internacional de AIEP, Claudio Vega, nos deja tres fáciles y ricas recetas de pasta caseras:



Paté de aceitunas negras

Ingredientes:

• 25 aceitunas negras

• Un chorrito de jugo de limón

• 1 cucharada de nueces picadas

• ½ tacita de agua

Preparación:

Deshuesar las aceitunas. Pasar todos los ingredientes por la procesadora y triturar bien. Poner unos minutos al refrigerador. Servir con pan tostado o galletas saladas.

Se puede guardar en un frasco de vidrio y reservar por varios días en la nevera.

Paté de nueces y roquefort

Ingredientes:

• 1 paquete de queso crema

• 1 trozo pequeño de queso roquefort o cualquier otro queso azul

• Nueces picadas

• ½ manzana verde en cubitos

Preparación:

Con un tenedor se mezclan los quesos, luego se añaden las nueces y la manzana y se amasa con una espátula de madera hasta que todo unido. Se puede servir con galletitas o pan crujiente.

Patón de atún

Ingredientes:

• 1 lata de atún en aceite

• 2 cucharadas de aceite de oliva

• 1 huevo duro

• Una pizca de sal y pimienta.

Preparación:

Colocar todos los ingredientes en el vaso de la juguera y batir hasta que quede con la consistencia de una mayonesa. Acompañar con papitas fritas caseras y tostadas.

Categoría

1. Actualidad
2. Salud

Etiquetas

1. aiep
2. Claudio Vega
3. gastronomía
4. patón casero

Fecha de creación

miércoles, 15 octubre, 2014 a las 22:30

Autor

editor