

MARGARITA DE CAVIAR

INGREDIENTES:

Ver ingredientes del paté de quesos y el paté de higaditos.

PREPARACIÓN:

Esta margarita, indicada para fiestas, se hace con 1 bola de paté de quesos (ver receta), del tamaño de una pelota de ping-pong. Para darle esta forma, envuélvala en hoja plástica transparente. A continuación, cúbrala con paté de higaditos (ver receta) y continúe dándole forma de bola. Por último, rebócela en caviar negro o rojo. Para que quede bien pegado, ayúdese con las manos o con el plástico. Póngala en una fuente rodeada de endibias y zanahoria. El corte queda muy bonito al verse los tres colores.