

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:36
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pat%c3%a9-casero-de-at%c3%ban.html>

Paté casero de atún



INGREDIENTES

- 1 lata de atún en aceite de oliva
- 150 gramos de aceitunas negras deshuesadas
- 1 lata pequeña de filetes anchoa en aceite
- una pizca de mostaza de Dijon
- unas gotas de zumo de limón
- 1 diente de ajo
- un poco de perejil picado
- un poquito de cebolla muy, muy picadita

Idea para decorar: unas huevas de mújol y cebollino

PREPARACIÓN

Desmigar el atún y echar en el vaso de la batidora (guardar el aceite).

Añadir las aceitunas picadas, los filetes de anchoa cortados, la mostaza, el ajo picado, el limón, el perejil y la cebolla.

Batir agregando poco a poco el aceite hasta obtener una crema homogénea y untosa.

Rectificar de sal si es necesario y guardar un ratito en la nevera.

Servir con pan árabe, en galletitas de aperitivo o untado en pan chapata recién tostado.