

Libreta: Entrantes y tapas

Creado: 24/03/2018 9:27

Actualizado:

24/03/2018 21:01

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/aceitunas-rellenas-fritas.html>

Paté de jamón ibérico



INGREDIENTES

- 100 gramos de jamón ibérico en lonchas
- 40 gramos de mantequilla
- 60 gramos de queso crema para untar o quesitos
- 75 mililitros de nata líquida para cocinar
- 1 pizca de pimienta molida
- 1 trocito pequeño de cebolleta
- Nueces (opcional)

PREPARACIÓN

El primer paso es picar las lonchas de jamón ibérico lo máximo posible, para poder triturarlos bien. Una vez conseguido que los trocitos sean pequeños, se ponen en la batidora con el queso crema (o quesitos) y la mantequilla. Después se le añade la nata líquida poco a poco, la cebolleta y la pimienta.

Una vez que se ha mezclado todo, se tritura con la batidora a velocidad media y constante. Hay que hacer movimientos circulares para conseguir **una mezcla uniforme y sin grumos**. Es fundamental que se bata hasta que se llegue a la textura deseada aunque, si ésta se queda demasiado espesa, se le puede añadir con mucho cuidado nata líquida.

También se puede incorporar nueces picadas al paté para darle un toque diferente. Para finalizar, hay que meter la mezcla en un recipiente y guardarlo en la nevera para que enfríe, como mínimo una noche entera.