

PATÉ DE ATÚN

INGREDIENTES:

150 g. De mantequilla,
3 huevos duros,
300 g. De atún en aceite (muy bien escurrido el aceite),
2 latas pequeñas de anchoas muy bien escurridas,
pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso la mantequilla y programe 1 minuto, temperatura 40°C velocidad 1. Agregue los ingredientes restantes y programe 25 segundos a velocidad 6. Ayúdese con la espátula, viértalo en una terrina y adórnelo al gusto.