

PATÉ DE CANGREJOS Y GAMBAS

Ingredientes:

- 200 gr. de gambas peladas
- 150 gr. de carne de cangrejo
- 100 gr. de mantequilla
- 150 gr. de nata líquida
- Unas ramas de cebollino
- 1/2 cubilete de Jerez Fino

Preparación:

Introducir en el vaso la mantequilla, el cebollino, las gambas y el cangrejo. Programar 6 minutos, temperatura 100, velocidad 4. Cuando falten 2 minutos para finalizar el programa, añadir el jerez fino (o vino fino).

Introducir la nata por el bocal y llevar a velocidad 8.

Sacar y verter en cuencos o tarrinas. Poner en la nevera hasta que cuaje.