

# PATÉ DE CHAMPIÑÓN

## INGREDIENTES

1 cebolla

1 Kg. de champiñón

Perejil, ajo, sal y pebre (se puede sustituir por orégano)

3 cucharadas soperas de harina

## PREPARACIÓN:

Triturar el champiñón y la cebolla. Rehogar en el Thermomix 100° velocidad 4 tiempo depende de cómo os guste.

Cuando está casi hecho el champiñón añadir la harina y darle unas vueltas para que se cocine bien durante unos minutos. Cuando termine añadir el ajo y el perejil cortados muy finamente y la pebre u orégano, poner unos segundos en velocidad 3  $\frac{1}{2}$  o 4.

Dejar enfriar y listo. Hay que tener en cuenta que los patés siempre saben mejor al día siguiente de haberlos preparado.

Espero que disfrutéis esta receta de exquisito paté que también podéis usar como relleno para unos canelones.