

PATÉ DE ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES:

una lata de espárragos BIEN ESCURRIDA

un sobre de crema de espárragos

una lata de nata líquida la lechera

70 g de margarina

6 huevos

pimienta

PREPARACIÓN

1º Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 10 minutos, velocidad 5 y temperatura 90°.

2º Cuando haya terminado, volcarlo en un molde y esperar a que enfrie para desmoldarlo. Adornar con pimientos del piquillo y aceitunas, y servir con mayonesa.

Me la acaban de pasar, así es que no se como estará. La voy hacer enseguida, a mi me encantan los espárragos.