

PATÉ DE GAMBAS

Ingredientes:

500grs.gambas peladas, tres huevos, un vaso de leche evaporada, medio vasito de vino blanco, 20 gr. de mantequilla, nuez moscada y sal.

Preparación:

Montar las claras a punto de nieve y apartar

Pelar las gambas y guardar, hacer un fumé con las pieles y apartar.

Poner las gambas en el vaso de la batidora junto con el vino y tritura añade la leche evaporada y el fumé, tres yemas de huevo, las tres claras a punto de nieve, una pizca de nuez moscada y otra de sal. Tritura de nuevo hasta conseguir una mezcla homogénea. Programa 7 minutos, 90° velocidad 4

Engrasa con la mantequilla un molde rectangular no muy grande y vierte la mezcla, deja reposar en el frigorífico toda la noche. O cubre el molde con papel film dejándolo largo para cubrirlo y que no se seque.