

# PATÉ DE HUEVO

## INGREDIENTES:

- 200 g de queso blando graso
- 4 huevos duros pelados y picados
- 1 cucharada de perejil picado
- aceitunas rellenas cortadas en rodajas
- cebollino
- sal y pimienta negra

## PREPARACIÓN

Poner el queso en la Thermomix y batir 30 segundos velocidad 3 temperatura 50° hasta que esté baldo.

Añadir los huevos y el perejil, que previamente habremos picado y reservado. Sazonar con sal y pimienta recién molida.

Colocar la mezcla en tarrinas individuales, alisar con la espátula. Tapar con film de plástico y dejar 30 minutos en la nevera.

Adornar con las rodajas de aceitunas y trocitos de cebollino. Servir acompañado de tostadas, galletas saladas o panecillos