

PATE DE PALOMETA AHUMADA

INGREDIENTES:

una lata de anchoas

* una lata de atún

* 200 g de palometa ahumada

* 4 huevos

* 1 brick de nata líquida

* una pizca de pimienta molida

PREPARACIÓN:

Ecurrir bien el aceite todas las latas (colador y prensar) e introducir los contenidos en el vaso, agregar los huevos, la nata y la pimienta y programar 30 segundos Velocidad 5.

A continuación 5 minutos 85° velocidad 5. y volcar en el molde