

PATE DE QUESO II

INGREDIENTES:

100 g de queso de Bola.

100 g de queso roquefort.

100 g de queso gruyere.

1 huevo más la yema de otro.

Nata líquida o leche.

PREPARACIÓN:

Se pone en el vaso el queso de bola y el de Gruyere, el huevo y la leche. Se programa 5` 100° velocidad 1. Una vez terminado el tiempo y ya sin calor se añade el Roquefort y se bate al 4 unos segundos. Se adorna con nueces y perejil.