

PATE DE QUESOS II

INGREDIENTES

150 g de queso azul,
125 g de queso de bola,
125 g de queso Gruyere,
150 g de requesón,
50 g (1/2 cubilete) de nata,
50 g (1/2 cubilete) de leche,
50 g de mantequilla,
50 g de nueces troceadas (opcional),
Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso la nata, la leche y la mantequilla y programe 3 minutos, temperatura 70°, velocidad 5. agregue los ingredientes restantes excepto las nueces y triture 15 segundos a velocidad 8, después programe 3 minutos, temperatura 70°, velocidad 8. Tiene que quedar homogéneo, de no ser así, añada un poco más de leche o nata y vuelva a batir. Si utiliza nueces, agréguelas troceadas, incorporándolas con la espátula.