

PATÉ DE QUESO

INGREDIENTES:

- 100 g de queso Gruyere
- 100 g de queso de Bola
- 1 cucharada de mantequilla o margarina (Puede sustituirse por 100 g de nata)
- 2 huevos
- 1 cucharada de MAIZENA
- sal y pimienta
- 100 g de leche o nata (con leche añadimos menos grasa)

PREPARACIÓN:

Triturar los quesos a velocidad 5-7-9. Añadir el resto de ingredientes y programar 5 minutos a 50 grados y velocidad 4.

Dejar enfriar.

Este paté puede ponerse sobre canapés de sobrasada y después honearlos.