

PATE DE QUESOS

INGREDIENTES

- 100 g de queso azul
- 225 g de queso Philadelphia
- 150 g de queso Emmental
- 50 g de leche
- 30 g de cebolla francesa (o normal)
- 1 cucharada de salsa Perrins
- sal y pimienta blanca

PREPARACIÓN

Partir los quesos en trozos y echar en el vaso. Poner el resto de los ingredientes y programar 50° de temperatura a una velocidad media o máxima durante un rato hasta que quede una mezcla lisa y sin grumos. Poner en un recipiente, esperar a que se enfríe y a la nevera.