

PATÉ DE ROCÍO

INGREDIENTES

200 g de nata.
200 g de leche.
80 g de mantequilla.
10 quesitos de " El Caserio "
200 g de queso roquefort.
200 g de queso emmental.
200g de queso blanco (fresco)

PREPARACIÓN

ponga en el vaso la nata, la leche y la mantequilla, y programe 3 minutos, temperatura 80°, velocidad 5.

A continuación se añade el resto de ingredientes y se tritura unos segundos a velocidad 8. seguidamente se programa 3 minutos, temperatura 85°, velocidad 8. Una vez acabado este proceso volcar en un recipiente y se mete en el frigorífico hasta que se enfrie y cuaje.

Notas

Esta es la receta completa original, ahora bien, a mí me resulta así algo fuerte, con los 200 grs de roquefort, entonces yo lo he hecho con solo 100 grs. de roquefort y sin los quesitos de El Caserío ", y me ha salido mas suave y me gusta mas así.