

PATE DE SALAMI

INGREDIENTES:

200 gramos de salami

100 gramos de jamón york

40 g.de mantequilla=una cucharada bien llena

sal y pimienta negra

2 ó 3 gotas de tabasco

1 cucharada de brandy

PREPARACIÓN:

La mantequilla conviene que esté a temperatura ambiente.

Trituras bien todos los ingredientes subiendo y bajando la velocidad desde la 1 a la 9, hasta conseguir una pasta cremosa.

Te puedes ayudar de la espátula si se queda en las paredes del vaso, para ello retiras el cubilete e introduces la espátula en el interior del vaso cuando la máquina esté en funcionamiento.

Si abres el vaso y no ha quedado a tu gusto, sigues triturando hasta que el paté quede muy fino.

Si no te gusta el picante, suprime el tabasco aunque a mí me parecen que le da un sabor muy especial.