

## **PATE DE SALMON, TRUCHA O PALOMETA:**

### **Ingredientes:**

- 100 gr de salmón, trucha o palometa (ahumados)
- 3 cucharadas de gelatina Aspíc Riera Marsa
- 1 cubilete de agua
- 1 cucharada de mantequilla o margarina
- 1 cubilete de nata líquida

### **Preparación:**

Se vierte en el vaso el agua y la gelatina 3 minutos a 90° vel. 1.

Cuando para la máquina añadir el resto de los ingredientes triturándolos en velocidad 7 al 9 hasta que esté todo bien mezclado.