

PATÉ DE SARDINAS Y PIMIENTOS

INGREDIENTES:

4 quesitos,

130 g. De pimiento morrón o del piquillo,

2 latas de sardinas en aceite, bien escurridas.

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso los quesitos y el pimiento y programe 2 minutos, temperatura 40°C, velocidad 4. Añada las sardinas y triture 30 segundos a velocidad 4.

nota: si no se trituran bien los quesitos, ponga la mariposa en las cuchillas y programe 20 segundos a velocidad 4 y quedará una crema homogénea. Si utiliza pimiento morrón en vez de pimiento del piquillo, aromatice con unas gotas de tabasco.