

PATÉ DE SARDINAS

INGREDIENTES:

2 latas de sardinas en aceite bien escurridas,
150 g. De mantequilla,
2 cucharadas de brandy,
3 cucharadas de ketchup,
2 cucharadas de oporto,
50 g. De cebolla,
3 ramas de perejil (sólo hojas),
unas gotas de limón, tabasco al gusto,
salsa perrins y pimienta.

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso la mantequilla y programe 1 minuto, temperatura 40°C, velocidad 2. A continuación, añada el resto de los ingredientes indicados y triture 30 segundos a velocidad 4. por último, rectifique la sazón, vierta en una terrina y reserve en el frigorífico.