

# PATÉ VEGETAL

## INGREDIENTES

250 g de setas,  
75 g de mantequilla,  
un manojo de cebolletas picadas,  
100 g de requesón hecho puré,  
25 g de pan rallado,  
1/2 copa de jerez semiseco,  
sal y pimienta negra.

## PREPARACIÓN:

Funda 25 g de mantequilla en una sartén, añade las cebolletas y rehogue suavemente durante 5 minutos, hasta que se ablanden.

Pique bien las setas y añádalas a las cebolletas.

Remueva con cuidado y rehogue a fuego lento hasta que las setas se hayan puesto oscuras y se haya evaporado el exceso de líquido en la sartén.

Pase la mezcla a una batidora con la ayuda de una espumadera.

Añada el requesón a la batidora junto con el pan rallado y el jerez.

Funda el resto de la mantequilla y añádala a la batidora.

Bátalo todo hasta lograr un puré terso que sazonaras con sal y pimienta.

Pasa la mezcla a terrinas y enfríalo durante toda una noche antes de servir.