

Cómo preparar un paté de nueces

[Cómo preparar un paté de nueces](#)

[imprimir](#)



Hay muchas maneras de dar comienzo a una comida con invitados. Aceitunas, patatas, galletas saladas, taquitos de queso... suelen ocupar la mesa antes de empezar. Pero no hay duda de que el rey de los aperitivos es el **paté**: un entrante para untar de sabor extraordinario. Hoy te animamos a prepararlo con frutos secos.

Toma nota de esta receta de **[paté de nueces](#)**, apta para celíacos, ovolácteovegetarianos y niños. Necesitarás:

- 2 medidas de agua
- ½ medida de nata
- 40 gramos de nueces
- 8 quesitos
- 2 huevos
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de tomillo
- 1 pizca de sal

¡Manos a la obra! Antes de nada, ten en cuenta que necesitarás un molde de aluminio de 15x15 cm.

1. Pela y filetea el diente de ajo. Tritura las nueces y aplasta los quesitos con un tenedor.

2. Mezcla el ajo, las nueces y los quesitos con los huevos, la nata y el tomillo. Añade un pellizco de sal y mete la mezcla en el molde de aluminio engrasado. Cúbrela con papel de aluminio y métela en tu **Chef Plus Induction**.

3. Vierte el agua en la cubeta, cierra la tapa y programa el menú “Vapor” 20 minutos a 125º.

4. Déjalo enfriar 2 horas en la nevera y luego desmolda.

5. Con unas tostadas o unas galletas saladas, es el aperitivo perfecto para cualquier cena que se precie. Un alimento delicioso con un toque de elegancia. ¡Que lo disfrutéis!

Etiquetas

[patés](#)

[paté de nueces](#)

[nueces](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar