

Paté francés con frutos rojos

Publicada por:

[imprimir](#)



- 10 '
- 15 '
- 6



Comentario nutricional

El paté es un alimento con una cantidad considerable de grasa, así como de colesterol y sodio.

Modo express

1. Introduzca todos los ingredientes, salvo la mantequilla, en la cubeta. Programe el menú Presión 15 minutos a 135°.
2. Al finalizar, escurra el exceso de líquido (si lo hay), sazone, añada la mantequilla y triture.
3. Meta el paté en un molde y enfríelo durante 24 horas. Sírvalo acompañado de mermelada de frutos rojos.