

Paté de tomate

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 20 '
- 4



Comentario nutricional

Receta ideal para personas ovolácteovegetarianas como aperitivo en una tostada de pan.

Modo express

1. Pele y triture el ajo. Pele los tomates, trocéelos y mézclelos con el ajo.
2. Añada el pan, los huevos y el azúcar. Salpimiente y triture.

3. Vierta la mezcla en un molde engrasado con aceite, ciérrelo con papel de alume 12 minutos. Cuando acabe el programa, abra la tapa, ponga los langostinos pelados y vuelva a cerrar; espere 5 minutos. Retire, escurra y reserutos.
4. Deje enfriar 2 horas en la nevera antes de servir.

Nota: Necesita un molde de aluminio de 15x12 cms.