

Paté de pimientos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 20 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El pimiento morrón contiene capsantina, pigmento natural que le aporta el color y que cuenta con propiedades antioxidantes.

Modo express

1. Aplaste los quesitos con un tenedor. Añada el pimiento morrón, los huevos, la nata y el orégano; salpimiente y mezcle bien.
2. Introduzca la pasta en un molde engrasado, ciérrelo con papel de aluminio y métalo en la cubeta. Vierta 2 medidas de agua en ésta, cierre la tapa y programe el menú vapor 20 minutos a 125°.

3. Deje enfriar 2 horas en la nevera antes de desmoldar.

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