

# Paté de perdiz

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 70 '
- 4



Comentario nutricional

La carne de perdiz es un alimento rico en hierro y con un bajo aporte de grasa. Modere su consumo si tiene niveles altos de ácido úrico.

## Modo express

1. Introduzca la perdiz y el agua en la cubeta y programe el menú Vapor a 125º durante 50 minutos. Deje enfriar y deshuese.
2. A continuación introduzca la perdiz y el resto de ingredientes en la Chef Plus Induction y programe el menú Vapor 20 minutos a 118º.

3. Al finalizar, triture el preparado, métalo en un molde y deje enfriar durante 24 horas. Desmolde y sirva con tostadas, decorado a su gusto.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20x10 cms.