

Paté de nueces

Publicada por:

[imprimir](#)

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



Comentario nutricional

Una receta a base de lácteos, frutos secos y huevo apta para ovolácteovegetarianos.

Modo express

1. Pele y filetee el diente de ajo. Triture las nueces y deshaga los quesitos aplastándolos con un tenedor.
2. Mezcle el ajo, las nueces y los quesitos con los huevos, la nata y el tomillo. Añada un pellizco de sal y meta la mezcla en un molde de aluminio engrasado. Cúbralo con papel de aluminio y métalo en la Chef Plus Induction.

3. Vierta el agua en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Vapor 20 minutos a 125°.
4. Deje enfriar 2 horas en la nevera antes de desmoldar.

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