

Paté de mejillones

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 15 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Los mejillones en escabeche tienen un contenido en grasas muy superior al de los mejillones al natural (15% frente al 2%).

Modo express

1. Escorra los mejillones (conservar el escabeche) y mézclelos con el bonito escurrido. Agregue los quesitos, el escabeche reservado y la mantequilla. Triture bien.
2. Introduzca la pasta en un molde engrasado y tápelo con papel de aluminio. Vierta 2 medidas de agua en la cubeta, meta el molde dentro y programe el menú A fuego lento 15 minutos a 60º, con la tapa cerrada.

3. Sirva el paté acompañado de tostadas o picos.

Nota: Necesitará un molde de aluminio redondo de medio litro de capacidad.