

Paté de huevo

Publicada por:

[imprimir](#)

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



Comentario nutricional

El huevo aporta proteínas de alta calidad nutricional y es fuente de fósforo, un mineral que participa en la absorción y utilización del calcio.

Modo express

1. Bata los huevos, la nata, el queso, el cebollino y el perejil. Salpimiente.
2. Vierta el preparado en un molde engrasado con aceite. Añada las aceitunas cortadas en rodajas. remueva y tape el molde con papel de aluminio.
3. Vierta 2 medidas de agua en la cubeta, meta el molde dentro, cierre la tapa y programe el menú Vapor a 125º durante 20 minutos.
4. Antes de desmoldar, deje enfriar 2 horas en la nevera.