

Paté de gambas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 20 '
- 4



Comentario nutricional

Las gambas son fuente de proteínas de calidad al mismo tiempo que su contenido en grasa es bajo. Deben moderar su consumo personas con niveles altos de ácido úrico.

Modo express

1. Triture las gambas y mézclelas con el resto de ingredientes.
2. Introduzca la pasta en un molde engrasado con aceite; tápelo con papel de aluminio.

3. Vierta 2 medidas de agua en la cubeta, meta el molde dentro y programe el menú Vapor a 125° durante 20 minutos.
4. Deje enfriar antes de servir.

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