

# Paté de champiñones

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 20 '
- 4



Comentario nutricional

Los champiñones se oxidan con facilidad. Para evitar que esto ocurra, una vez cortados en láminas hay que rociarlos con unas gotas de limón.

## Modo express

1. Corte la cebolla y los champiñones a láminas finas; pique un ajo.
2. Vierta el aceite en la cubeta e introduzca la cebolla, el ajo picado y los champiñones. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 20 minutos y sofría hasta que los champiñones hayan soltado toda el agua o se acabe el programa. Saque y escurra.

3. Mezcle el contenido de la cubeta aún caliente con la mantequilla y el queso, sazone a su gusto, añada un diente de ajo crudo y triture.
4. Meta el paté en una terrina, taza o bol y deje enfriar. Sirva con tostadas o picos.