

# Paté de cangrejo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 20 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Las personas intolerantes al gluten deben asegurarse que los palitos de cangrejo sean aptos para celíacos.

## Modo express

1. Corte los palitos de cangrejo y reserve la mitad. Ralle el huevo duro.
2. Bata la nata, el perejil, los 2 huevos y la mitad de los palitos. Luego añada el huevo duro rallado y la otra mitad de los palitos. Mezcle e introdúzcala pasta resultante en el molde de aluminio, previamente engrasado con aceite. Cíérrelo 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. Dejar enfriar 2 horas en la nevera antes de desmoldar.