

# Paté de cabracho

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 20 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El cabracho es un pescado de 1,5-2 kg de peso, de color rojo y vive en los fondos rocosos escondido entre las piedras y la vegetación.

## Modo express

1. Pique el cabracho y mézclelo con la nata, los huevos batidos y el tomate frito. Sazone y bata bien.
2. Introduzca la pasta en un molde de aluminio engrasado y tápelo con papel de aluminio para cerrarlo bien.
3. Vierta 2 medidas de agua en el fondo de la cubeta, meta el molde dentro y programe el menú Vapor a 125º durante 20 minutos.

4. Deje enfriar 2 horas en la nevera antes de servir.

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