

Paté de ave con Cabrales y orujo de manzana

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 20 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Un paté de sabor intenso gracias al queso cabrales y con el aroma del vino blanco y el orujo de manzana.

Modo express

1. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, excepto el queso.
2. Programe el menú Vapor a 125º durante 20 minutos. Cuando finalice, retire el exceso de líquido (si lo hay) y triture todo junto con el queso.
3. Introduzca el paté en un bol y déjelo enfriar entre 12 y 24 horas.
4. Sírvalo con tostadas, decorado a su gusto.