

Paté de ahumados

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 25 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

La técnica de ahumado comenzó haciéndose como un modo de conservación de los alimentos. Hoy en día los productos ahumados se consumen principalmente por su sabor y aporte característicos.

Modo express

1. Pele y pique el ajo.
2. Elabore un sofrito con el ajo, la mantequilla, el rábano y una pizca de pimienta molida en el menú. Freír/Sofreír a 180° durante 5 minutos.
3. Cuando finalice, retire el sofrito de la cubeta y tritúrelo junto con los arenques y el queso crema. Introduzca la pasta resultante en un molde engrasado y ciérrelo con papel de aluminio.

4. Meta el molde en la Chef Plus Induction y programe el menú A fuego lento 20 minutos a 60°.
5. Deje enfriar el paté en la nevera durante 24 horas.

Nota: Necesitará un molde desechable de aluminio de 12x15 cms.