

Paté de trucha con alcaparras

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 21 '
- 6

Modo express

1. Coloque la bandeja y la cesta de cocinar al vapor y vierta un litro de agua en la cubeta de su Chef Plus Induction Pro.
2. Ponga las truchas sin cabeza y sin cola sobre la cesta. Pele y corte la cebolla en 4 trozos e introdúzcalos también sobre las truchas. Cierre la tapa.

3. Programe el menú Pescados y deje acabar el programa.
4. Retire la bandeja y la cesta de cocinar al vapor de la cubeta y reserve hasta que las truchas y la cebolla se hayan enfriado lo suficiente para continuar.
5. Mientras tanto, prepare el Mixer con la cuchilla de picar.
6. Retire la piel y las espinas de las truchas. Encienda el Mixer a velocidad máxima e introduzca las truchas en su interior; también los trozos de cebolla cocida, el queso cremoso y la sal. Triture todo hasta que se forme una pasta uniforme.
7. Vierta la masa en un recipiente y mézclela con las alcaparras escurridas y un poco de zumo de limón al gusto. Introduzca el paté en un recipiente con tapa y deje enfriar en la nevera antes de servir.