

Paté de berenjena al tomillo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 60 '
- 0 '
- 4



Modo express

1. Pele y trocee las berenjenas y los dientes de ajo.
2. Ponga el aceite en la sartén y deje que tome temperatura. Eche entonces las berenjenas y ajos troceados, salpimiente y saltee hasta que se doren. Añada el vino blanco, cubra la sartén y cocine hasta que la berenjena esté blanda. Si se seca, añada un poco de agua. Antes de continuar, es importante destapar la sartén y dejar que se enfríe.
3. Ahora coloque la cuchilla metálica en el bol, vierta la berenjena y el ajo, añada el tomillo, y corrija de sal y pimienta al gusto.

4. Accione el selector a velocidad 1 durante unos segundos hasta conseguir una textura de paté. Sin parar la máquina, añade el vinagre de Jerez.

Accesorios: Cuchilla metálica