

# PATÉS

## **PATÉ DE PIMIENTOS Y ANCHOAS**

### *Ingredientes:*

- 1 lata de anchoas
- 1 lata pequeña de pimiento rojo asado (si no, pimiento rojo asado)
- una yema de huevo cocido

### *Preparación:*

Se pasa todo por la batidora y se unta en tostadas de pan.

## **PATÉ DE ATÚN**

### *Ingredientes:*

- 1 lata de atún en aceite de oliva (sin escurrir el aceite)
- 1 huevo duro
- sal.

### *Preparación:*

Se pasa todo por la batidora hasta que quede como una mayonesa.

## **PATÉ DE NUECES CON ROQUEFORT Y MANZANA**

### *Ingredientes:*

- 1 tarrina de queso Philadelphia
- 1 trozo pequeño de queso Roquefort o cualquier otro queso azul
- Nueces picadas
- 1/2 manzana ácida en trocitos

### *Preparación:*

Se mezclan con quesos con un tenedor, se añaden las nueces y la manzana y se amasa con una espátula de madera, para que quede todo en trozos.

## **PATÉ DE QUESO Y NUECES**

### *Ingredientes:*

- 1 tarrina de queso Philadelphia
- 3 anchoas
- 100 gramos de nueces picadas

### *Preparación:*

Se tritura el queso con las anchoas. Luego se añaden las nueces picadas y se amasa con un tenedor.

## **PATÉ DE CENTOLLO**

### *Ingredientes:*

- 1 lata de mejillones al natural (escurridos)
- 4 palitos de cangrejo
- 4 anchoas
- 1 cucharada sopera de mayonesa

### *Preparación:*

Se pasa todo por la batidora hasta que quede cremoso

## **PATÉ DE MARISCO**

### *Ingredientes:*

- 1 lata de atún
- 1 lata de anchoas
- 5 palitos de cangrejo
- 1 cucharada grande de mayonesa

### *Preparación:*

Se pasa todo por la batidora hasta que quede cremoso

## **PATÉ DE BERBERECHOS**

### *Ingredientes:*

- 1 lata de berberechos (escurridos)
- 1 tarrina de queso Philadelphia
- 2 zanahorias

### *Preparación:*

Se escurre el líquido de los berberechos y se trituran con el queso Philadelphia. Se cortan las zanahorias en palitos, que los usaremos para comer el paté.

## **HUMMUS (paté de garbanzos)**

### *Ingredientes:*

- 1 bote pequeño de garbanzos cocidos
- Zumo de medio limón
- 1 diente de ajo
- Sal
- Aceite de oliva virgen

### *Preparación:*

Se escurre el líquido de los garbanzos y se lavan debajo del grifo. Se ponen en el vaso de la batidora y se trituran con el resto de ingredientes.

## **GUACAMOLE**

### *Ingredientes:*

- 1 aguacate
- Tomate rallado
- Un poco de cebolla muy picada
- Zumo de limón
- vinagre
- Sal
- Aceite de oliva virgen
- pimienta

### *Preparación:*

Se mezclan todos los ingredientes con un tenedor hasta que queda cremoso

## **ALMOGROTE (La Gomera)**

### *Ingredientes:*

Queso duro muy curado (rallado)  
Tomate rallado  
Pimienta picona  
Ajo machacado en un mortero  
Aceite de oliva virgen

### *Preparación:*

*Se mezclan todos los ingredientes con un tenedor hasta que queda cremoso*

## **PATÉ DE ACEITUNAS NEGRAS**

### *Ingredientes:*

25 aceitunas negras  
un chorrito de zumo de limón  
tamari (opcional)  
1 cucharada de nueces picadas  
½ tacita de agua

### *Preparación:*

Deshuesar las aceitunas. Pasar todos los ingredientes por la batidora y triturar bien. Servirlo con pan tostado o galletas saladas.  
Es un plato que se conserva muchos días en la nevera.

## **PATÉ DE ANCHOAS CON ATÚN**

### *Ingredientes:*

1 cucharada de mayonesa  
2 ó 3 quesitos  
1 lata de atún (escurrido)  
1 lata de anchoas (escurrida)

### *Preparación:*

Se pasa por la batidora y se come con colines.

## **ESPUMA DE TOMATE**

### *Ingredientes:*

Tomate pelado y escurrido  
1 diente de ajo  
Sal  
Aceite de oliva (se añade según se va batiendo)

### *Preparación:*

Triturar el tomate con la sal y el ajo. Ir añadiendo el aceite según se va batiendo.

## **PATÉ DE AGUACATE CON ATÚN**

### *Ingredientes:*

Aguacate  
Atún escurrido  
Zumo de limón  
Sal

*Preparación:* Pasar todo por la batidora.