



Pate de hongos

INGREDIENTES

- 350gr. de Hongos
- 2 Cdtas de aceite de oliva
- 1 Diente de ajo
- 1/2 Cebolla
- 1 Cebollín
- 125 gr de queso crema
- 1 Cda de jugo de limón
- Sal y pimienta
- 1 Cda de gelatina en polvo sin sabor
- Pan tostado

PREPARACIÓN

Trocea los hongos, el ajo, el cebollín y la cebolla. En un sartén a fuego medio, agrega aceite de oliva y sofríe hasta que todo este suave. Sazona con sal y pimienta.

Cuela. Al líquido restante (todavía caliente) agrégale la gelatina y mezcla. Agrega jugo de limón, revuelve y deja reposar. Coloca todos los ingredientes en la licuadora, rectifica con sal y pimienta.

Sirve la mezcla en un recipiente y refrigera hasta que esté firme. Sirve con pan tostado.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve