

¿Te atreves a preparar paté?

¿Te atreves a preparar paté?

[imprimir](#)



El **paté** es uno de los entrantes más populares que existen. En cualquier comida o cena, es una apuesta segura para complacer a tus invitados y abrir el apetito. Existen patés con distintos sabores y texturas: pueden elaborarse a partir de **hígado** o **carne**, y hasta con **pescados**, **verduras** o **legumbres**. Hoy te traemos algunas sugerencias... ¿Con cuál te quedas?

- **Paté de anchoas**: Es uno de los más fáciles de preparar. Sólo necesitarás crema de queso, anchoas y huevos. Con tu robot, lo tendrás listo en menos de media hora.

- **Paté de berenjenas**: Mezcla queso cremoso y berenjena con un poco de mantequilla, ajo, aceite y sal... ¡**Chef Plus Induction** se encargará del resto!
- **Paté de roquefort**: Toda una delicia, ideal para una cena informal en casa. Con nata, queso roquefort, nueces y poco más lo tendrás en un momento. ¡Disfrútalo!
- **Paté de hígado**: Seguramente es el más popular. Se elabora con hígado, mantequilla, cebolla picada y un poco de aceite de oliva. Y se le puede añadir vino, coñac, especias, hierbas aromáticas...

Para su presentación, te recomendamos colocar el paté en un plato y acompañarlo con galletas saladas, tostadas pequeñas o incluso trozos de zanahoria.

Como ves, preparar **paté con tu robot** es realmente fácil. Deja volar tu imaginación y experimenta en la cocina de la mano de **Chef Plus** para crear tu propio paté casero.

Etiquetas

[patés](#)

[paté de hígado](#)

[paté de berenjenas](#)

[paté de roquefort](#)

[paté de anchoas](#)

[hígado](#)

[carnes](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar