

# PATÉ DE BERENJENAS Y DE NABOS CON PAN DE AJO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Paté fuera de lo común que dan un toque sensacional a tu mesa

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 BERENJENA GRANDE
- 2 PAQUETES DE PHILADELPHIA
- 1/2 LATA de ANCHOAS
- ACEITE Y SAL
- 6 NABOS GRANDES
- 2 CHALOTAS
- 1 CHORRITO de NATA
- 2 DIENTES DE AJO
- 4 REBANADAS de PAN DE MOLDE

## Preparación:

### Paso 1

EN EL BASO DE LA BATIDORA PONEMOS LOS AJOS Y UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA Y TRITURAMOS MUY BIEN. PRECALENTAMOS EL HORNO A 150°. CON LA AYUDA DE UN RODILLO APLASTAMOS BIEN EL PAN, CORTAMOS LOS BORDES Y HACEMOS LAS FORMAS DESEADAS, UNTAMOS CON UNA BROCHA EL ACEITE DE AJO Y HORNEAMOS HASTA QUE QUEDEN CRUJIENTES. RESERVAMOS.

### Paso 2

Para el puré de nabos: Pelar los nabos y las chalottes, cortarlos a brunoise y pocharlos en una sartén con un poco de aceite hasta que estén tiernos. Añadimos el queso y le vertemos un poco de nata para que disuelva a fuego medio. Batir todo hasta obtener una masa cremosa homogénea, si es necesario añadir más nata y salpimentar.

### Paso 3

Para el puré de berenjenas: Pelar la berenjena, cortarla a tiritas y freírla en una sartén con aceite hasta que esté muy tierna. En un recipiente hondo mezclar el queso con las anchoas picadas y escurridas y la berenjena

*frita. Batir todo hasta obtener una masa cremosa homogénea.*