

# Paté de calabaza y tofu ahumado



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

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 180 g de calabaza asada
- 40 g de leche
- 100 g de tofu ahumado
- 1 diente de ajo
- Pimienta negra recién molida
- Salsa harissa
- 20 g de aceite de oliva virgen extra
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Trocea la calabaza y ponla en el vaso de la batidora, añade el tofu cortado en dados y la leche. Puedes poner menos cantidad si deseas una consistencia más densa, e ir rectificando a medida que vas viendo cómo queda el puré. Añade también el aceite de oliva, el ajo previamente pelado y retirado el germen del interior, la sal, la pimienta negra y la salsa harissa al gusto si deseas darle un punto picante. Tritura hasta obtener una crema que se pueda untar y listo.