

PATE DE ATÚN Y MORTADELA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Muy económico

Descripción:

Pate casero original y rico

Ingredientes para 4 personas :

- Queso de untar de 300gr
- 2 latas de atún
- mortadela
- ajo en polvo

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Echar en un bol la mitad de queso, seguido echar una lata de atún, las lonchas de mortadela que se quieran (yo eche 2 porque no sabia si me iba a gustar)y el ajo en polvo, después echar el resto del queso y la otra lata de atún. Triturar todo con la batidora. Yo lo volví a echar todo en la tarrina del queso de untar que había vaciado. Esta muy ricooo, al que le guste la mortadela que le eche más.