Paté picante de sardinas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Cosmin Iulian C

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Si no te gusta el picante no sé por qué compras sardinas picantes, cómpralas sin guindilla.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 3 latas de Sardinas en aceite con guindilla
- Zumo de un limón
- 200 ml. (un vaso) de Nata montada sin azúcar
- 2 cucharadas de Salsa Perrins
- Tostitas o trozacos de pan

Preparación:

Paso 1

Escurrimos las sardinas y les retiramos la espina central, a tomar por culo el fósforo. Las ponemos en la batidora con la guindilla de la lata y el zumo de limón; batimos hasta obtener una crema de pescado untable. Con una varillas la mezclamos con la nata montada y la salsa Perrins y... la ponemos en un sitio donde los comensales lleguen.