# Paté gamba

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

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Otros
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 175 g. de Gambas peladas
- 100 g. de Mantequilla
- 30 ml. de Zumo de limón
- 1 cucharadita de Mahonesa
- 1 cucharadita de Eneldo picado
- Sal y pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Derretir 50 grs. de mantequilla en una sartén y saltear las gambas, salpimentadas durante 4 minutos. Dejar enfriar. Triturar las gambas con el zumo de limón. Agregar la mahonesa y el eneldo y triturar unos segundos más. Salpimentar y repartir en cuencos individuales. Reservar. Derretir el resto de mantequilla (50 grs.) y retirar la espuma que se forma (desecharla). Repartir la mantequilla sobre el paté y reservar en la nevera mínimo 30 minutos.