Crema de alubias blancas con mousse de paté

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

Creador: Flor Roja



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Añade unos frutos secos a este plato para aportar un contraste de texturas.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- Para la crema
- 500 gr. de alubias blancas cocidas,
- 1 cebolla
- 500 ml. de caldo de carne, aceite de oliva, sal y pimienta.
- PARA LA MOUSSE
- 175 gr. de paté,
- 80 gr. de queso crema
- 1 chorrito de oporto y pimienta negra recién molida.

Preparación:

Paso 1

Para hacer la crema, ponemos un poco de aceite en una cazuela y pochamos la cebolla picada. Añadimos las alubias escurridas y rehogamos durante un par de minutos. Regamos con el caldo caliente y dejamos cocer 10 minutos. Pasamos el contenido de la cacerola por un pasapurés o por la batidora, para que quede una crema fina y salpimentamos al gusto. Reservamos en caliente. Para hacer la mousse, batimos el paté con el queso, añadimos el vino, pimienta al gusto y listo. Servimos la crema con un poco de paté encima.