

# Crema de alubias blancas con mousse de paté



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** tania Segura



**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.