

**Creador:** mjuanesva **Recetizador:** Lucía Atienza



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Dejar reposar el paté. Está más rico de un día para otro.

## Descripción:

Cuando se tienen amigos vegetarianos y veganos, hay que echarle imaginación e intentar hacer recetas para todos. Este es un aperitivo, que no deja a nadie indiferente y con el que puedes jugar cambiando un poco los ingredientes, Vamos a ver el estilo clásico, ¡pero no cortes nunca tu imaginación en la cocina!

## Ingredientes para 10 personas :

- 750 gramos de Champiñones
- Dos dientes de Ajo
- 1 Cebolla
- Perejil
- Orégano
- Pimienta negra
- 1 vaso de Caldo de verduras
- De 1/2 limón de Zumo de limón
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Preparamos los ingredientes: Lavar y cortar los champiñones en trocitos no demasiado pequeños. Picar el diente de ajo, la cebolla, el perejil y el orégano

### Paso 2

Lo ponemos todo en una sartén a fuego fuerte con un chorro de aceite de oliva y echamos sal al gusto.

### Paso 3

*Echar una pizca de pimienta y cuando reduzca la masa, el vaso de caldo de verduras.*

#### **Paso 4**

*Dejar a fuego medio 10 minutos removiendo de vez en cuando.*

#### **Paso 5**

*Retiramos la masa al recipiente donde vamos a batir el pate y agregamos el zumo de 1/2 limón. Ahora llega el momento de añadir el pan rallado para que adquiera la textura de paté. Lo vamos echando muy poco a poco, mientras vamos batiendo.*

#### **Paso 6**

*Dejarlo enfriar y servir en tostas o con picos de pan. Et Voilà!*