Paté de champiñones

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

Creador: mjuanesva **Recetizador:** Pilar Concha Me



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 pate. 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 o?egano

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 Voilá!