

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Bambu



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- ½ pechuga de pollo
- 200 g de queso de untar
- 1 cebolla
- Un chorrito de leche
- Pimienta rosa
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Picamos la cebolla y la ponemos en una sartén con un poco de aceite de oliva, cuando comience a dorarse añadimos la carne cortada en trozos pequeños y dejamos hasta que esté cocinada, no dejaremos que se dore en exceso. Dejamos que se enfríe un poco y ponemos en el vaso de la batidora junto con el queso, un chorrito de leche, una pizca de sal y unos granos de pimienta rosa. Trituramos a velocidad máxima hasta obtener una crema homogénea. Reservamos este paté de pollo en el frigorífico unas horas, mejor si lo hacemos en la víspera.*