Paté de pollo

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Cherinesrc



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- ½ pechuga de pollo
- 1 cebolla
- 200 gramos de queso de untar
- Un chorrito de leche
- - sal
- Pimienta rosa
- 1 cucharada de 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, entonces ponemos en el vaso de la Thermomix junto con el queso, una pizca de sal y unos granos de pimienta rosa. Trituramos a velocidad máxima hasta obtener una crema homogénea. Si no tenemos Thermomix podemos hacerlo en una picadora o con una batidora, en este caso tendremos que añadir un poco de leche para ayudar a la batidora a triturar todo. Reservamos este paté de pollo en el frigorífico unas horas, mejor si lo hacemos en la víspera.