

PATÉ DE BERENJENAS Y DE NABOS CON PAN DE AJO



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Irene RESA



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Paté fuera de lo común que dan un toque sensacional a tu mesa

Ingredientes para 4 personas :

- 1 BERENJENA GRANDE
- 2 PAQUETES DE PHILADELPHIA
- 1/2 LATA de ANCHOAS
- ACEITE Y SAL
- 6 NABOS GRANDES
- 2 CHALOTAS
- 1 CHORRITO de NATA
- 2 DIENTES DE AJO
- 4 REBANADAS de PAN DE MOLDE

Preparación:

Paso 1

EN EL BASO DE LA BATIDORA PONEMOS LOS AJOS Y UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA Y TRITURAMOS MUY BIEN. PRECALENTAMOS EL HORNO A 150°. CON LA AYUDA DE UN RODILLO APLASTAMOS BIEN EL PAN, CORTAMOS LOS BORDES Y HACEMOS LAS FORMAS DESEADAS, UNTAMOS CON UNA BROCHA EL ACEITE DE AJO Y HORNEAMOS HASTA QUE QUEDEN CRUJIENTES. RESERVAMOS.

Paso 2

Para el puré de nabos: Pelar los nabos y las chalottes, cortarlos a brunoise y pocharlos en una sartén con un poco de aceite hasta que esté tiernos. Añadimos el queso y le vertemos un poco de nata para que disuelva a fuego medio. Batir todo hasta obtener una masa cremosa homogénea, si es necesario añadir más nata y salpimentar.

Paso 3

Para el puré de berenjenas: Pelar la berenjena, cortarla a tiritas y freírla en una sartén con aceite hasta que esté muy tierna. En un recipiente hondo mezclar el queso con las anchoas picadas y escurridas y la berenjena

frita. Batir todo hasta obtener una masa cremosa homogénea.