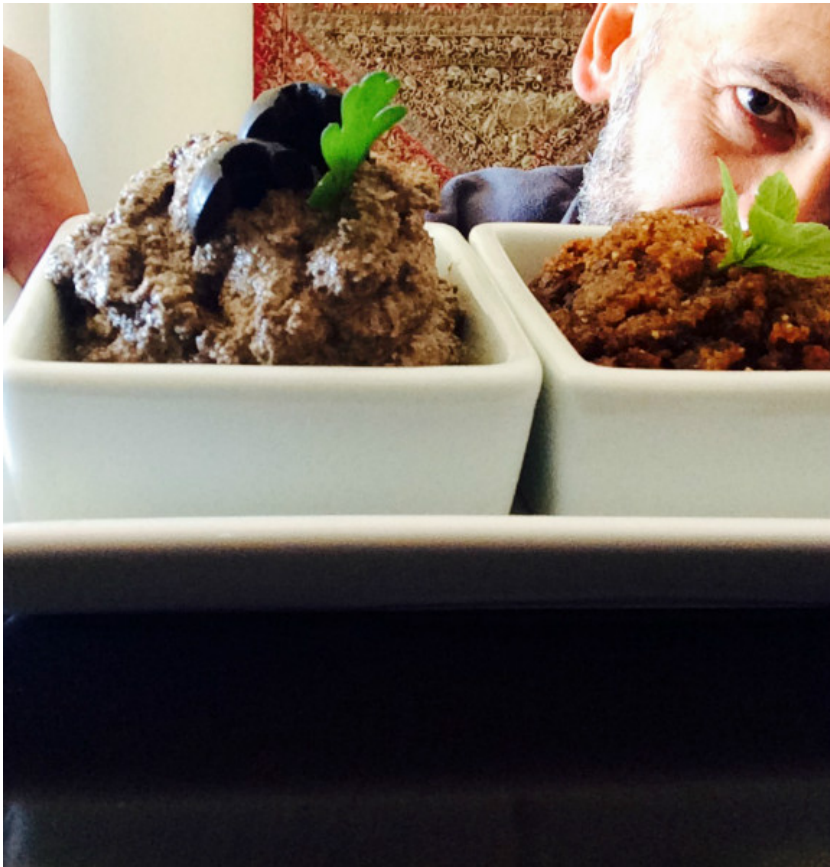


Paté de tomate seco y Paté de aceitunas negras



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

Creador: hoycocinoyo.net **Recetizador:** Juan a. Calderon



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Dos patés muy sanos y sabrosos para un aperitivo

Ingredientes para 4 personas :

- -unas quince aceitunas negras sin hueso
- tomate seco

Preparación:

Paso 1

Ingredientes: Paté de tomate seco: 15 tomates secos 4 cucharadas de almendras crudas zumo de 1/2 limón (si es pequeño, uno entero) 1 diente de ajo pelado 3-4 cucharadas de aceite de oliva sal Paté de aceitunas negras: 100 gr de aceitunas negras deshuesadas (pueden ser verdes) un poco del liquido de conservar las aceitunas 50 gr de nueces peladas 1 diente de ajo pelado **Preparación:** Para el paté de tomate seco, primero tendremos de macerar los tomates secos en aceite de oliva durante 12 horas. 1.- Una vez macerados, escurrir y poner en el cuenco para triturar con la batidora, junto con las almendras, el ajo pelado y el zumo de limón. Iremos trituyendo e iremos añadiendo el aceite de la maceración, según nos vaya pidiendo. Probar y añadir un poco sal. Debe de quedar untuoso. Para el paté de aceitunas, simplemente hay que tritutarlo todo junto con un poco de liquido del tarro de las aceitunas. Este liquido ir añadiendo poco a poco hasta que adquiera una consistencia untuosa.