

PATÉ DE JUREL UNICO



PORCIONES

1 unidad

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

1. Poner en el vaso la mitad del jurel, jugo de limón, crema ácida, queso crema, orégano seco, sal, pimienta y páprika y programar modo TRITURAR / 1 MIN / VEL 6. Añadir el resto de jurel y procesar nuevamente hasta obtener una mezcla suave modo TRITURAR/ 1 MIN / VEL 6.

TIEMPO ESTIMADO

30 minutos

2. Poner la mezcla en un molde, cubrir con plástico y refrigerar por mínimo una hora antes de servir con rebanadas de pan baguette.

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO sin sal agregada
- 1 cucharada de jugo de limón
- ¼ de taza de crema ácida
- 1 caja de queso crema
- 2 cucharadas de orégano seco
- 1 cucharadita de sal fina
- 1 cucharadita de pimienta molida
- 1 cucharadita de pimentón en polvo o páprika
- Pan baguette para acompañar

