

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Paté de quesos



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 90 gr. de queso manchego curado
- 90 gr. de queso azul
- 100 gr. de queso de untar tipo San Millán o Philadelphia
- 15 gr. de nueces y una media para decorar
- 80 gr. de nata para cocinar

Preparación

1. Coloca las cuchillas en el procesador de alimentos. Incorpora el queso azul troceado, el queso curado troceado, el queso de untar, las nueces y la nata para cocinar. Programa 30 segundos a velocidad 1. Cuando finalice, mueve con la espátula el interior del procesador para facilitar el triturado y rebaña las paredes para que baje toda la mezcla.

2. Programa 20 segundos a velocidad 4 y termina con 40 segundos a velocidad 6. Es conveniente que quede cierta textura, pero si te gusta mas fino, solo tienes que seguir triturando.

3. Coloca la mezcla en un recipiente de tamaño adecuado, en el que vayas a servir. Deja reposar una hora en el frigorífico para que coja más sabor y cuerpo.

4. Decora con nueces y sirve con regañas o picos de pan.