

Paté de sardinas

Ingredientes

- 200 gr de sardinas en aceite de oliva
- 3 yemas de huevo duro
- 3 quesitos
- 2 zanahorias
- cebollino



Preparación paté de sardinas. (10 minutos)

Lavamos las zanahoria y las pelamos. Después las rallamos y las echamos en el vaso de nuestra trituradora junto con las sardinas en aceite y el cebollino bien picadito. Hervimos los huevos diez minutos y los pelamos. Echamos sólo las yemas en el vaso y añadimos los quesitos. Por último trituramos hasta que consigamos la textura adecuada. Tanto las yemas como los quesitos son para suavizar el sabor de las sardinas y hacer una textura más fácil para los más pequeños de la casa. También se le pueden añadir pepinillos, pimienta, aceitunas... ¡está riquísimo!



Descubre el resto de nuestras recetas en

www.chefpepo.com