MARÍA 👨🏻‍🍳



APERITIVOS / ENTRANTES

Paté de mejillones

4 raciones

Ingredientes

- Lata de mejillones en escabeche
- Queso crema

Elaboración

1. Reservamos el líquido de los mejillones
2. En la trituradora juntamos los mejillones con el queso crema y vamos triturando hasta obtener una textura untable

RECOMENDACIONES

Si lo queréis más líquido, añadís un poco del escabeche; si no, más queso crema. Queda genial con piquitos de pan o con panecillos con pasas o cebolla caramelizada.

Hecho con CookNest