

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

APERITIVOS / ENTRANTES · VEGANO

Paté vegano de setas

20min · 6 raciones · 99 kcal

Ingredientes

- 1 cebolla
- 300 gramos de setas del tipo que más te guste
- Aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- Sal y pimienta
- 200 ml de vino dulce
- Romero

POR RACIÓN

Proteínas	1,9 g
Grasas	2,7 g
Hidratos	8,7 g
Fibra	0,9 g

Elaboración

1. Trocear la cebolla
2. En una sartén con aceite de oliva, añadir la cebolla y pocharla a fuego medio
3. Añadir las setas troceadas y lavadas, y dejar que se hagan 10 minutos más
4. Verter los 200 ml de vino dulce y tapar; dejar que se haga a fuego lento durante 5-10 minutos más
5. Poner un poco de romero, sal y aceite, y remover
6. Sacar y triturar todo en una batidora
7. Untar en pan o tostas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta