

# Patés

## PATÉ DE NUECES CON ROQUEFORT Y MANZANA

### Ingredientes:

- 1 tarrina de queso Philadelphia
- 1 trozo pequeño de queso Roquefort o cualquier otro queso azul
- Nueces peladas
- ½ manzana ácida en trocitos

### Preparación:

Se mezclan los quesos con un tenedor, se añaden las nueces y la manzana. Se amasa con una espátula de madera para que quede todo en trozos. También se puede pasar todo por la batidora.

## ESPUMA DE TOMATE

### Ingredientes:

- Tomate pelado y escurrido
- 1 diente de ajo
- Sal
- Aceite de oliva

### Preparación:

Triturar el tomate con la sal y el ajo. Ir añadiendo el aceite según se va batiendo.

## SALMOREJO CORDOBÉS

### Ingredientes:

- 2 tomates grandes maduros
- 2 ó 3 rebanadas de pan de pueblo (seco)
- 2 ajos
- 1 huevo duro (entero)
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- ½ vaso de aceite de oliva
- 3 cucharadas soperas de vinagre
- Un poco de sal

### Preparación:

Poner todos los ingredientes en el vaso de la batidora y triturar hasta que quede cremoso. Se puede servir con huevo duro rallado y virutas de jamón por encima

## HUMMUS (paté de garbanzos)

### Ingredientes:

- 1 bote pequeño de garbanzos cocidos
- El zumo de medio limón
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva virgen
- Sal

### Preparación:

Escurrir el líquido de los garbanzos, lavarlos en el agua del grifo y ponerlos en el recipiente de la batidora.. Pelar el ajo, quitarle la parte central, trocearlo y ponerlo junto con los garbanzos. Añadir el zumo de medio limón, un poco de sal (con una puntita de cuchillo es suficiente), y un chorro de aceite. Triturarlo todo hasta que queda una masa homogénea. Poner en un recipiente y servir.

## GUACAMOLE (por Paula)

### Ingredientes:

- 1 aguacate maduro
- el zumo de medio limón
- ¼ cebolla
- ½ pimiento verde
- sal
- una cucharada de aceite
- (opcional) un poco de cilantro

### Preparación:

Picar la cebolla y el pimiento. Picar el cilantro (si se va a poner). Vaciar el aguacate y triturar con un tenedor. Añadir el zumo de medio limón y mezclar para que no se oxide. Añadir la cebolla, el pimiento verde, el cilantro, la sal y el aceite. Mezclar bien. A continuación, tapar y guardar.

## PATÉ DE QUESO Y NUECES

### Ingredientes:

- 1 tarrina de queso Philadelphia
- 3 anchoas
- 100 gramos de nueces picadas

### Preparación:

Se tritura el queso con las anchoas. Luego se añaden las nueces picadas y se amasa con un tenedor.

## PATÉ MARINERO

### Ingredientes:

- 250 gramos de margarina
- 1 la de atún escurrida
- 1 lata de anchoas escurridas
- 1 lata de sardinas en aceite escurridas

### Preparación:

Se bate todo junto y se sirve. Es un modo de que los niños coman pescado. En bocadillo o sobre rebanadas de pan como entrante tiene mucho éxito. Aguanta muchos días en la nevera. Es barato

## PATÉ DE CENTOLLO

### Ingredientes:

- 1 lata de mejillones al natural escurridos
- 4 palitos de cangrejo
- 4 anchoas
- 1 cucharada soperas de mayonesa

### Preparación:

Se pasa todo por la batidora hasta que quede cremoso.

## PATÉ DE MARISCO

### Ingredientes:

- 1 lata de atún
- 1 lata de anchoas
- 5 palitos de cangrejo
- 1 cucharada grande de mayonesa

### Preparación:

Se pasa todo por la batidora hasta que quede cremoso.

# Patés

## PATÉ DBERBERECHOS

### Ingredientes:

- 1 lata de berberechos escurridos
- 1 tarrina de queso Philadelphia
- 2 zanahorias

### Preparación:

Se escurre el líquido de los berberechos y se trituran con el queso Philadelphia. Se cortan las zanahorias en palitos, que los usaremos para comer el paté.

## PATÉ DE ZARANGOLLOS

### Ingredientes:

Los zarangollos son un sofrito de calabacín y cebolla. Los venden en supermercados ya preparado, como los botes de pisto o tomate

- 2 Latas de sofrito de calabacín y cebolla (zarangollos)
- 3 huevos
- 1 lata de atún natural escurrido
- Una pizca de pimienta negra
- Una pizca de nuez moscada
- Mayonesa para decorar.

### Preparación:

Ponemos en el recipiente de la batidora todo: los 3 huevos, las 2 latas de zarangollos, el atún escurrido, pimienta negra y nuez moscada. Batirlo todo junto. Untamos de aceite el interior de un "tupper" (se puede poner pan rallado, aunque yo no lo suelo hacer). Verter el contenido del vaso de la batidora y ponerlo al microondas durante 7 minutos a máxima potencia. El contenido crecerá un poco, como cualquier pastel. Dejar enfriar y desmoldar. Servir frío decorado con mayonesa.

## ALMOGROTE (La Gomera)

### Ingredientes:

- Queso duro muy curado rallado
- Tomate rallado
- Pimienta picona
- Ajo machacado en un mortero
- Aceite de oliva virgen

### Preparación:

Se mezclan todos los ingredientes con un tenedor hasta que quede cremoso.

## PATÉ DE ACEITUNAS NEGRAS

### Ingredientes:

- 25 aceitunas negras deshuesadas
- Un chorrito de zumo de limón
- Tamari (opcional)
- 1 cucharada de nueces picadas
- ½ tacita de agua

### Preparación:

Pasar todos los ingredientes por la batidora y triturar bien. Servirlo con pan tostado o galletas saladas. Es un plato que se conserva muchos días en la nevera.

## PATÉ DE ANCHOAS CON ATÚN

### Ingredientes:

- 1 cucharada de mayonesa
- 2 ó 3 quesitos
- 1 lata de atún escurrido
- 1 lata de anchoas escurridas

### Preparación:

Se pasa todo por la batidora y se come con colines.

## PATÉ DE AGUACATE CON ATÚN

### Ingredientes:

- Aguacate
- Atún escurrido
- Zumo de limón
- Sal

### Preparación:

Pasar todo por la batidora.

## PATÉ DE PIMIENTOS Y ANCHOAS

### Ingredientes:

- 1 lata de anchoas
- 1 lata pequeña de pimiento rojo asado (o bien pimiento rojo natural asado)
- 1 yema de huevo cocido

### Preparación:

Se pasa todo por la batidora y se unta en tostadas de pan.

## PATÉ de ATÚN

### Ingredientes:

- 1 lata de atún en aceite de oliva (sin escurrir el aceite)
- 1 huevo duro
- Sal

### Preparación:

Se pasa todo por la batidora hasta que quede como una mayonesa.