

# Paté de setas con queso, almendras y uvas

COOKING  
LOVERS TBKA



## Consejo del chef

Servir el paté junto a las tostadas de pan, el queso de oveja cortado en trocitos, unas uvas y las almendras tostadas.

## Raciones para 4

- 25 gr** Boletus deshidratados
- 150 gr** Champiñón portobello
- 150 gr** Setas variadas (ostra, shiitake, shimeji, etc)
- 2** Chalotas
- 1** Diente de ajo
- Romero fresco
- Sal
- Pimienta blanca
- 30 gr** Aceite de oliva
- 100 gr** Queso crema
- Almendras peladas al natural
- Aceite de oliva
- Sal
- Tostadas de pan
- Queso de Oveja
- Uvas tintas

- 1** Cubrir las boletus deshidratadas con agua caliente y dejar hidratar al menos 20 minutos. Trocear el resto de las setas (incluyendo las boletus escurridas) a una bandeja de horno junto con la chalota partida en cuartos y el diente de ajo. Sazonar con sal, pimienta blanca y unas ramas de romero. Añadir un chorrito de aceite de oliva y llevar al horno convencional con vapor durante 20 minutos a 180°C.
- 2** Dejar templar fuera del horno y pasar todo al vaso de una picadora. Añadir el queso crema y triturar hasta que se forme una paté de consistencia cremosa. Rectificar de sal y guardar en el recipiente que más nos guste.
- 3** Tostar las almendras en una sartén con un chorrito de aceite y sal.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pate-setas/>

