

Paté de setas con queso, almendras y uvas

COOKING
LOVERS TRISA



Consejo del chef

Servir el paté junto a las tostas 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. Añadir todas 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/>

COOKING
LOVERS 