Paté de setas con queso, almendras y uvas



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 180ºC.

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/