Paté vegano de champiñones y nueces al oporto

Consejo del chef

Puedes prepararlo con vario días de antelación aunque puede consumirse en un par de horas. Sirve con pan o tostaditas.

Raciones para 1

- ❏ 125ml
  Agua
- ❏ 75ml
  Vino de Oporto
- ❏ 5gr
  Granos de pimienta de colores
- ❏ 3gr
  Agar agar
- ❏ 125gr
  Champiñones
- ❏ 50gr
  Nueces
- ❏ 125gr
  Tofu Ahumado
- ❏ 100gr
  Alubias rojas
- ❏ 2
  Ajos
- ❏ 15gr
  Margarina
- ❏ 1
  Cucharadita mostaza
- ❏ 1
  Ramita de tomillo
- ❏ 1
  Cucharadita orégano
- ❏ Sal y pimienta negra

1. Pela y pica los ajos y la chalota. Calienta la margarina en una sartén y aromatiza unos minutos con la rama de tomillo.

2. Añade la chalota y los ajos y cocina con una pizca de sal. Sube el fuego y añade los champiñones picados. Cocina hasta que estén bien dorados y coloca el sofrito en el vaso de la batidora.

3. Añade el resto de ingredientes del paté y tritura. Reserva.

4. Forra un molde alargado (15 x 8 cms es lo ideal) con papel de horno y coloca las bolitas de pimienta en el fondo.

5. Pon el agua, el oporto y el agar en una olla y deja que rompa a hervir. Vierte 2/3 de la gelatina sobre en el molde y lo restante junto a la mezcla del paté. Guarda unos minutos la gelatina en la nevera y tritura de nuevo el paté para integrarlo todo.

6. Una vez la gelatina haya solidificado parcialmente, coloca el paté encima, alisa la superfície y guarda de nuevo en la nevera.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pate-vegano-de-champinones-y-nueces-al-oporto/