

Paté vegano de champiñones y nueces al oporto

COOKING
LOVERS TRMA



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 superficie y guarda de nuevo en la nevera.

Notas del Chef

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

COOKING
LOVERS 