

Paté de champiñón

Ingredientes:

- 500 gr de champiñón
- 1/2 cebolla
- aceite
- Anacardos (al gusto)
- Sal y pimienta
- Hierbas provenzales

Preparación

En una sartén saltear con aceite la cebolla, después añadir los champiñones, sal y el vino blanco, esperar a que se hagan, Poner en un baso de batidora triturar todo, añadir los anacardos, aceite y hierbas provenzales.

Observaciones

Salen 2 tarros de unos 135ml más o menos.

Si la textura no es la deseada (y sale líquida) echar más anacardos y aceite para que emulsionen.