



<https://www.mepillasquisando.com>



PATÉ DE SALMÓN



FOTO Y RECETA POR GENTILEZA DE MI HERMANA LOLA

INGREDIENTES:

- 250 gr. De Salmón marinado.
- 100 gr. De Queso crema.
- 2 Cucharadas de Nata de cocinar.
- 1 Pizca de Pimienta.
- 1 Pizca de Sal.
- ½ Limón, el zumo.
- 1 Cucharadita de Aceite de oliva.
- 2 Cucharaditas de Cebollino picado.

ELABORACIÓN:

Troceamos el salmón y lo metemos en un vaso batidor, añadimos el resto de ingredientes menos el cebollino. Trituramos según nos guste más o menos cremoso. Ponemos en un recipiente con el cebollino por encima, guardamos en el frigorífico al menos 3 horas. Además de para que cojan los sabores, tome una consistencia más espesa.

NOTA: Mi hermana recomienda hacer la receta con salmón ahumado. A mi particularmente no me gustan los ahumados, además de los riesgos sanitarios que conllevan.

<https://www.mepillasquisando.com>