



<https://www.mepillasquisando.com>



PATÉ DE MEJILLONES EN ESCABECHE



INGREDIENTES:

- 2 Latas de Mejillones en escabeche.
- 5 Porciones de Quesitos o 250 gr. de Queso crema.
- 1 Pizca de Sal.
- 1 Pizca de Pimienta molida.

ELABORACIÓN:

Ponemos en el vaso batidor los mejillones escurridos y el queso, la pizca de sal y la pimienta. Batimos añadiendo poco a poco el caldo de los mejillones. Añadiremos según nos guste de espeso o claro. No tiene que quedar una pasta homogénea. Podemos untar en panecillos, rellenar canastillas o volovanes. Con una almendra frita o tostada encima está genial.

<https://www.mepillasquisando.com>