

PATÉ DE DÁTILES Y QUESO

INGREDIENTES

- 100 g de dátiles sin hueso
- 80 g de queso azul
- 50 g de nata
- 200 g de queso cremoso

PREPARACIÓN

1. Ponga los dátiles en el vaso y triture **15 seg/vel 9**.
2. Añada el queso azul, la nata y el queso cremoso y mezcle **20 seg/ vel 5**.
3. Vierta en un bol y sirva.

SUGERENCIAS

- Puede servir este paté de aperitivo o de postre sobre pan tostado o rodajas de manzana.
- Puede poner el paté en una manga pastelera y rellenar dátiles para su presentación.



INFORMACIÓN: receta facilitada por Angelines Turégano