

PATÉ DE ZANAHORIAS



PAULA GÁMEZ



4 PERSONAS



TIEMPO: 15 Min.



- 2 zanahorias grandes.
- 1 cucharada aceite de oliva.
- 3 hojas de albahaca fresca.
- 1 diente de ajo grande.
- 1 tacita de nueces peladas.
- 1 pizca de sal.



PREPARACIÓN:

- 1 Disponer en un cazo abundante agua a fuego fuerte. Llevarla a ebullición. Una vez que rompa a hervir el agua añadir las zanahorias, previamente cortadas en rodajas, y la sal marina. Hervir durante 10 minutos más hasta que estén blandas.
- 2 Escurrir las zanahorias bajo el grifo con agua bien fría o disponerlas en un bol con agua y hielo.
- 3 A continuación, las trituramos con la batidora junto con el ajo, las nueces, la albahaca fresca, la sal y el aceite de oliva. No debemos escatimar con el aceite, ya que tiene que quedar muy cremoso para poderse untar con facilidad. Ya está listo nuestro paté para emplatar!