

PATE DE CHORIZO

INGREDIENTES:

200 g de leche Ideal
200 g de nata
4 huevos
2 o 3 chorizos
3 cucharadas de tomate solis

PREPARACION:

- 1. Quitamos algo de grasa a los chorizos (los pinchamos y metemos unos minutos en el microondas). Ponemos en el vaso y trituramos 3 seg/ vel 5 .**
- 2. Añadimos el resto de ingredientes y programamos 12 min /100º/vel 4.**
- 3. Vertemos la mezcla en un molde de cake de 1 litro de capacidad y dejar enfriar. Reservar en la nevera hasta la hora de servir.**

