Paté de calabaza y tofu ahumado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 180 g de calabaza asada
- 40 g de leche
- 100 g de tofu ahumado
- 1 diente de ajo
- Pimienta negra recién molida
- Salsa harissa
- 20 g de aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación:

Paso 1

Trocea la calabaza y ponla en el vaso de la batidora, añade el tofu cortado en dados y la leche. Puedes poner menos cantidad si deseas una consistencia más densa, e ir rectificando a medida que vas viendo cómo queda el puré. Añade también el aceite de oliva, el ajo previamente pelado y retirado el germen del interior, la sal , la pimienta negra y la salsa harissa al gusto si deseas darle un punto picante. Tritura hasta obtener una crema que se pueda untar y listo.