

PATE DE ALMENDRAS Y CHAMPIGNONES
(UN PATE VEGETARIANO, SOFISTICADO Y ELEGANTE)

Ingredientes:

280 grs. almendras enteras, peladas y tostadas
230 grs. champignones frescos
 $\frac{1}{2}$ cebolla pequeña, cortada en trozos grandes
1 diente de ajo pequeño, picadito
1 Ch. mantequilla
 $\frac{1}{4}$ ch. sal
 $\frac{1}{8}$ ch. estragón, restregado
pizca de pimienta blanca
1 Ch. jerez seco
1 Ch. crema de leche espesa.

Preparación: Método de Procesadora (usar la cu
chilla de metal)

Procesar la cebolla prendiendo y apagando hasta tenerla picada; dejara aparte. Procesar los champignones, prendiendo y apagando hasta tenerlos picados gruesos. En una sartén mediana freir la cebolla en la mantequilla sólo hasta volverla transparente, agregar el ajo y los champignones, sal, estragón y pimienta. Cocinar, moviendo de vez en cuando, hasta que casi todo el líquido se haya evaporado. Reservar $\frac{2}{3}$ de taza de almendras para el adorno y procesar el resto de las almendras hasta que resulten picaditas. Reservar 2 cucharadas. Procesar el resto de las almendras hasta formar una pasta. Agregarle la mezcla de los champignones, el jerez y la crema. Procesar hasta que esté suave. Agregarle las 2 cucharadas de almendras picadas que se reservaron; procesar prendiendo y apagando el motor. Tapar y llevar al refrigerador. Sobre el plato donde se va a servir acomodar la mezcla en forma de un montículo. Adornarlo con los $\frac{2}{3}$ de taza de almendras.

Preparación: Método de Licuadora

Seguir las instrucciones arriba indicadas, u

sando licuadora para picar y moler las almendras. Agregar el jerez a las almendras molidas; licuar hasta que esté suave. Vacearlo a un tazón. Picar la cebolla, ajo y champignones. Cocinar como ya se ha indicado. Echar a la licuadora la mezcla de los champignones y la crema; volverlo puré. Incorporar este puré a la mezcla de las almendras mezclándolo bien, luego añadirle, mezclando, las almendras picadas que se reservaron. Terminar como lo indica la receta.