Receta de Paté de Berenjenas y Anchoas

08 Oct 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de como preparar un rico **Paté de Berenjenas y Anchoas**, es muy fácil de preparar y podéis tomarlo con unas tostaditas de pan, quedaréis encantad@s.

Ingredientes

- Berenjenas (una)
- Anchoas en aceite (dos latitas)
- Ajos (un diente)

Modo de Preparación

1. Poner una cazuela al fuego con abundante agua a calentar, no ponerle sal
2. Lavar la berenjena entera, sin pelar y sin quitar el pedúnculo, no se lo quitamos para que no absorba demasiada agua al cocer
3. Cuando el agua rompa a hervir, introducir la berenjena, bajar el fuego y dejar cocer hasta que esté tierna
4. Retirar y dejar escurrir presionando un poco para quitar el exceso de agua, dejar enfriar
5. Quitar el pedúnculo, trocear la berenjena y ponerla en la batidora
6. Añadir las anchoas con su aceite y el diente de ajo sin el germen
7. Triturar hasta hacer una crema con la textura de paté
8. Añadirle un poco de aceite si fuera necesario, poco a poco y sin dejar de batir, ajustar la sal si os gusta más salado y volcar en uno o varios boles
9. Dejar un par de horas en el frigo antes de servir
10. Decorar con unas anchoas, servir y....buen provecho!!!