

# Rellenos

## Paté marinero

- 1 lata de sardinas en tomate
- 1 lata de mejillones en escabeche
- 1 lata de caballa en aceite
- 1 cucharadita de mantequilla
- Unas gotas de Tabasco



Vierta todo en el vaso, incluyendo el caldo de cada lata, y triture programando **1 minuto, velocidad progresiva 5-10**. Vuelque en un bol y sirva.

**Tiempo:** 5 min

## Paté de champiñones y nueces

- 2 dientes de ajo
- 200 gr de setas frescas variadas
- 40 gr de nueces en mitades
- 50 gr de mayonesa
- Un pellizco de sal
- Un pellizco de pimienta recién molida
- 1-2 cucharadas de nata agria
- 1-2 ramitas de hierbas frescas

Ponga el ajo en el vaso y pique **3 seg/vel 6**. Añada las setas y programe **8 seg/vel 6**. Incorpore las nueces, la mayonesa, la sal y la pimienta. Mezcle **10 seg/vel 6**. Unte en tostadas o tartaletas.

**Tiempo:** 5 min

## Paté de dátiles y queso azul

- 100 gr de dátiles ya deshuesados
- 80 gr de queso azul blando
- 50 gr de nata
- 200 gr de queso cremoso (tipo Philadelphia)

Ponemos los dátiles en el vaso y los trituramos programando **15 seg/vel 9**. Añadimos el resto de ingredientes y programamos **15 seg/ vel 5**. Tiene que quedar una mezcla homogénea, si no, trituramos unos segundos más. Usamos a conveniencia.

**Tiempo:** 5 min