

# Paté de dátiles y queso azul

---

## INGREDIENTES:

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

## PREPARACIÓN:

1. Ponemos los dátiles en el vaso y los trituramos programando **15 seg/vel 9**.
2. 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 minutos**



---

**thermomix**

**EVA NAVAS**  
<http://thermomix-sabadell.es/evanavas/>