

Paté de 3 quesos vegetales al cava

2008-11-04 12:58:26

**Dificultad:** fácil**Tiempo de preparación:** 15 minutos**Raciones:** para 4 personas

Ingredientes:

- 20 tartaletas saladas sin huevo ni lácteos
- 50 g de queso azul 100% vegetal
- 1 cucharada de parmesano en polvo 100% vegetal
- 50 g de mozzarella para fundir 100% vegetal
- 2 cucharadas de pan rallado
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1 cucharadita de finas hierbas
- 100 ml de cava

Poner los quesos vegetales troceados en un bol y calentar al microondas 3 minutos a potencia 350. Añadir las hierbas, el limón y el pan rallado y remover bien. Ir agregando poco a poco el cava, removiendo, hasta conseguir un paté suave. Untar en las tartaletas y servir templado o frío.

———— ENGLISH VERSION ————

THREE (VEGAN) CHEESE PÂTÉ WITH SPARKLING WINE

Difficulty: easy**Cooking Time:** 15 minutes**Servings:** 4 people

Ingredients:

- 20 mini cakes (no eggs or dairy products)
- 50 g blue vegan cheese
- 1 tablespoon parmesan vegan cheese
- 50 g vegan mozzarella for melting
- 2 tablespoon breadcrumbs
- 2 tablespoon lemon juice
- 1 teaspoon fine herbs
- 100 ml sparkling wine (cava)

Chop cheeses and put in a bowl. Heat up at microwave for 3 minutes at 350. Add herbs, lemon and breadcrumbs and mix. Add sparkling wine stirring until thick and smooth. Spread pâté on mini cakes or

toasts and serve mild or cold.

```
SHARETHIS.addEntry({ title: "", url: "" });
```