

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

APERITIVOS

ENROLLADITOS DE PATE

INGREDIENTES:

- 1 Pan de molde sin corteza
- 2 Latas de pate de hígado
- 1 Lata de queso crema
- 1 Lata de caviar

PROCEDIMIENTO:

En un recipiente, una el pate con el queso cremas.
Sobre una hoja de papel parafinado, coloca una rebanada de pan en el centro, humedeciéndolo con agua por la cara que toca el papel.
Unta la pasta generosamente.
Por la punta donde se empiece a enrollar, coloca un poquito de caviar, lado a lado.
Enróllelo utilizando el papel para hacerlo mas fácilmente. Cierre las puntas del papel y congélalo hasta el momento de la utilización.