

Paté Budapest



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Daniela

Url: <https://srecetas.es/pate-budapest>

Preparación

Frote la mantequilla ablandada con el requesón, agregue el ajo machacado, una cebolla muy finamente picada y pimientos frescos cortados en tiras finas. Mezcle el ketchup, la pimienta dulce molida, la sal y la pimienta al gusto, agregue el comino molido al gusto. A quién le gusta la comida picante, puede agregar un ketchup picante y ají picante.

▣ **Tip para la receta**

Adorne según sus opciones-cebollino, perejil, cebolletas, pimiento, según lo que tengamos o según su imaginación... Sirva con pan blanco, tapa o pan blanco fresco. Es una cena rápida, sana y barata.

Ingredientes

- 1 unidad/es Cebolla
- 1 unidad/es Pimiento
- 250 gramo/s Requesón
- 2 cucharada/s Mantequilla
- 2 cucharada/s Pimiento molido
- 1-2 cucharada/s Ketchup
- 2 diente/s Ajo
- 1,5 cucharada/s Sal
- 1 poco Comino
-
- 1 poco Pimienta blanca

Categorías

Húngara, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Visitas

