

# Paté de alubias negras y champiñones asados



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1hrs. 30min , Número de porciones: **10**

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

**Autor:** Daniela

**Url:** <https://srecetas.es/pate-de-alubias-negras-y-champinones-asados>

## Preparación

1. Remoje los frijoles durante 12 horas, luego cocínelos suavemente de acuerdo con las instrucciones y escúrralos.
2. Precaliente el horno a 170 °C. Limpie los champiñones, córtelos en trozos más grandes, colóquelos en una bandeja de horno, espolvoree con 4 dientes de ajo picados, hierbas, vierta el aceite de oliva y la salsa de soja, mezcle y hornee en el horno hasta que estén dorados durante unos 20 minutos. Puede freír en seco las nueces en una sartén. Deje que todo se enfríe.
3. Coloque los frijoles, los champiñones y las nueces en una licuadora, agregue la nuez moscada, la sal, los pimientos ahumados, el chile molido y el jugo de limón, vierta aproximadamente 100 ml de agua fresca y mezcle. Puede dejar a un lado algunos de los frijoles para la decoración.
4. Finalmente, agregue los cebollinos finamente picados, el diente de ajo frotado y mezcle.

## Ingredientes

- 120 gramo/s Frijoles negros
- 300 gramo/s Champiñones
- 5 diente/s Ajo
- 1 cucharadita/s Tomillo seco
- 1 cantidad mínima Romero seco
- 4 4 cucharada/s Aceite de oliva extra virgin
- 4 cucharada/s Salsa de soja
- 80 gramo/s Nueces
- 1 poco Nuez Moscada
- 1 cucharadita/s Pimentón ahumado
- 1 cucharadita/s Sal Marina
- 1 cucharadita/s Pimiento picante
- 2 cucharada/s Jugo de limón
- 1 puñado/s Ajo

## Categorías

¡La receta proviene del libro de cocina *Luštěninová de Petr Klíma*, disponible en el sitio web de Smart Press!

Cumpleaños, Vegetariana, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Ingrediente extra

Valor nutricional: 1410 kcal, 3.0g  
carbohidratos, 81.0g grasas, 68.0g  
proteínas

▫ **Tip para la receta**

En la masa podemos espolvorear con otras  
nueces finamente picadas y decorar con la  
verdura fresca.

