Paté de aceite de pipas de calabaza

Entrantes
Tipo de receta

15 Minutos
Preparación

Fácil
Dificultad

Ingredientes para 6 personas

Requesón o cuajada (Quark)
2 – 3 dientes de ajo
Aceite de pipas de calabaza
Sal y pimienta

Preparación

Batir con la mano el requesón o cuajada hasta que quede cremoso, pelar los ajos, picarlos bien y echarlos en la crema, añadir ahora la sal, la pimienta y el aceite, removerlo bien y dejarlo enfriar. Es una crema estupenda para untar en el pan o para utilizarla en lugar de mantequilla en la preparación de canapés.

Sugerencia: decorarlo con hierbas frescas o verduras de temporada o simplemente con pipas de calabaza tostadas.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch