

PATÉ DE DELÍCIAS DO MAR



CONFEÇÃO

1. Com a lâmina picadora, comece por picar a cebola v 10, 1 min. Acrescente os cornichons e volte a picar mais 1 min. Acrescente as delícias do mar, uma quantidade generosa de maionese e uma colher de sobremesa de mostarda e voltar a picar novamente v 9, 1 min.
2. O paté deve ser servido fresco e com tostas.

INGREDIENTES

- 8 DELÍCIAS DO MAR
- MAIONESE
- MOSTARDA
- 1/2 CEBOLA
- 5 CORNICHONS (PEPINOS PEQUENOS EM VINAGRE)