

Pate Asiático de Queso Crema con Ajonjolí

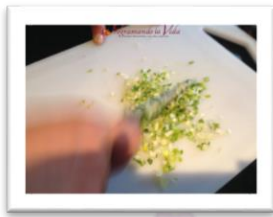
Ingredientes:

- 230 gr. De queso crema a temperatura ambiente.
- 1 tallo de cebolla larga o cebolla verde (Green Onion).
- 3 o 4 cucharadas de salsa de soya.
- ¼ de taza de semillas ajonjolí.



Preparación:

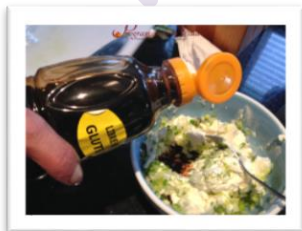
Paso 1: Picar la cebolla muy finamente.



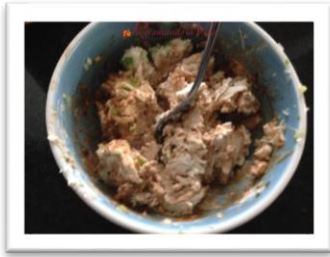
Paso 2: Mezclar la cebolla con el queso crema para crear una crema suave.



Paso 3: Añadir la soya poco a poco e ir probando de manera que cuando este de su agrado no adicionar más.



Paso 4: Colocar el ajonjolí en una sartén y tostarlo por unos 10 min.



Paso 5: Decorar el pate con el ajonjolí y unos tallos verdes de cebolla.



Programando la Vida