



PATÉ DE JAMÓN (FAMOSA "METTWURST" DE BERLIN)

Ingredientes

- 1 Cebolla tierna.
- 200 gs. de beicon o jamón Cork en pedacitos.
- 100 gs. de jamón serrano en pedacitos.
- 100 gs. de mantequilla a temperatura ambiente.
- 1 cucharada de pimentón dulce

Preparación:

- 1º Trocear la cebolla, 10 segundos en velocidad 4.
- 2º Incorporar el resto de los ingredientes y triturar 20 segundos en velocidad 10 hasta que quede homogéneo



. ALIOLI ALEMÁN

Ingredientes:

- 2 dientes de ajo.
- Perejil
- 1 huevo entero.
- 1 cuchara de mostaza.
- Un poco de pimienta.
- ½ cucharada de sal.
- 250 gs. de aceite de girasol.

Preparación:

- 1º Poner en el vaso del Thermomix los ajos y el perejil y triturar 3 segundos en velocidad 8
- 2º Añadir el huevo, la mostaza, la pimienta y la sal y programar 3 segundos en velocidad 5.
- 3º Poner en marcha en velocidad 3'5 e incorporar por el vocal con el cubilete puesto el aceite.