

Paté de roquefort

Ingredientes:

una bandeja de roquefort
500 ml de nata líquida

Preparación:

Se vierte en un cazo la nata líquida y el roquefort troceado. Se pone a fuego lento y se remueve sin parar hasta que quede el roquefort totalmente desecho.

Una vez el roquefort ha formado una mezcla homogénea se baja el fuego muy suave y se deja espesar bastante con cuidado que no se queme.

Finalmente se mete el roquefort en un tarro y se guarda en el frigorífico unas 2 horas.

Posteriormente ya tendremos nuestro paté de roquefort listo para comer.