



INGREDIENTES:

- 200 gramos de palitos de cangrejo
- 160 gramos de queso fresco batido desnatado (0% materia grasa)
- 20 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 3 cucharillas de zumo de limón
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta negra
- 2 cucharadas de cebollino fresco picado
- 10 hojas de cogollos de lechuga
- 5 tomatitos cherry

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso de palitos de cangrejo y programe **3 segundos a velocidad 4**. Baje los restos de las paredes del vaso.
2. Añadir el queso, el aceite, el zumo de limón, la sal, la pimienta y el cebollino y **mezclar 15 segundos a velocidad 3**.
3. Colocar una cucharada de paté sobre una hoja de cogollo y decorar con los tomates cherry.
4. **Sugerencia:** También se puede servir sobre hojas de envidias, tostadas, tartaletas.