

La Rezepta del Mes

Aquesta és una recepta d'aquelles que es triga més a explicar que en fer. Tan fàcil i senzilla que és ideal per als petits cuiners i cuineres de casa. A més, segur que us pot facilitar un sopar inesperat o un entrepà ràpid per berenar. Proveu-la i ens dieu!



Paté d'alvocat i tonyina

INGREDIENTS

- 1 alvocat madur
- 1 llauna de tonyina en oli d'oliva
- el suc de mitja llimona
- sal
- pebre negre

1. Traieu l'oli a la tonyina i deixeu-la en un bol.
2. Afegiu al bol la carn de l'alvocat, el suc de la llimona, un polsim de sal i una mica de pebre.
3. Tritureu tots els ingredients, amb la batedora o amb una forquilla, fins que quedi barrejat.

***Suggeriment:** El podeu servir amb verdures, llesques de pa...

Bon profit!