



Paté de verat

Ingredients per a 1 terrina

- 1 llauna de verat en conserva
- 1 cullerada de postres de mantega
- ½ llimona
- ½ ceba
- Fulles d'anet fresc
- Oli d'oliva verge
- Unes gotes de salsa Tabasco
- Sal iodada
- Pebre negre molt



Elaboració

1. Es pela la ceba i es talla per la meitat. Una de les parts es pica ben petita i es sofregeix amb un raig d'oli en una paella.
2. S'espren el suc de mitja llimona i es reserva en un got.
3. En un pot apte per a la batedora s'hi posen els filets de verat juntament amb l'oli de la mateixa conserva, el suc de llimona, una cullerada de postres de mantega, un pessic de pebre negre molt, un pessic de sal, unes gotes de salsa Tabasco i unes fulles d'anet.
4. S'hi afegeix la ceba cuita i es tritura tot junt fins a obtenir la textura d'un paté.
5. Es serveix el paté en una terrina i es decora amb unes fulles d'anet fresc per damunt i un trosset de llimona. Es pot acompanyar amb pa, torradetes, bastonets de pastanaga o el que es vulgui. Que aprofiti!