

## PATÉ VEGETAL DE ZANAHORIAS Y NUECES

### Ingredientes para 4 personas

- 400gr de zanahoria
- 100gr de nueces
- 1 diente de ajo crudo
- 1 cebolleta
- Sésamo tostado (para espolvorear)
- Pimentón dulce
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal
- Caldo de verduras
- Para acompañar: pepino, calacacín, rosquilletas de Buenas Migas.



### Preparación:

- 1º. Lavar y pelar las zanahorias. Y cortamos en trozos. La cebolleta en juliana. Y el ajo picado.
- 2º. Añadimos a una sartén aceite de oliva virgen extra y sofreímos las zanahorias, la cebolleta y el ajo.
- 3º. Una vez que se hayan cocinado. Las ponemos en un batidora junto las nueces, 1/2 cucharadita de pimentón, 2 cucharadas soperas de aceite de oliva y una pizca de sal.
- 4º. Triturar todo bien hasta que quede una pasta homogénea.
- 5º. Dejar en la nevera que coja temperatura 1 hora.
- 6º. Servir en un bol con un poco de pimentón dulce, semillas de sésamo y un poco de aceite de oliva y acompañar con lo que más nos guste para mojar o untar.

NOTA: Puedes añadirles especias al gusto. Comino, cúrcuma, jengibre...

**¡Fácil, sana, rápida y de temporada!**