



PATÉ DE SHIITAKE, NUECES Y ALGA WAKAME

Ingredientes

- 250 gr de setas shiitake frescas
- 4-5 setas shiitake deshidratadas
- 2 cebollas medianas
- 1 tira de alga wakame
- 2 c.s. de tahini
- 8 nueces
- 1 c.p. de mostaza
- 1 c.p. de vinagre de arroz
- 2 c.s. de aceite de oliva virgen extra
- sal marina

NOTA:

Si no tienes setas deshidratadas puedes sustituirlas por harina de setas, que también potenciará el sabor.

Preparación

- 1º. Poner las setas y el alga a remojo durante al menos 1 hora. Escurrir y picar muy finito.
- 2º. Picar la cebolla finita y pochar en el aceite con una pizca de sal hasta que esté doradita.
- 3º. Picar las shiitake frescas y añadir al salteado con una pizca de sal.
- 4º. Añadir también las setas hidratadas y el alga y cocinar 10 minutos más.
- 5º. Triturar todo.
- 6º. Picar muy finitas las nueces y añadirlas al paté junto con la mostaza, el tahin y el vinagre. Mezclar bien.
- 7º. Sirve acompañado de palitos de verduras como zanahorias o apio, o con unos palitos de pan crujientes.

(FUENTE [HTTPS://MACROSANO.COM/](https://macrosano.com/))