



PATÉ CON HOJAS DE RABANITOS

Ingredientes

- 1 puñado de hojas de rabanito frescas frescas
- 50 gr de tofu natural desmenuzado
- 50 gr de almendras crudas
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 1-2 dientes de ajo negro
- 2 cucharadas de levadura nutricional
- 1 cucharada generosa de tahini tostado
- Sal y pimienta al gusto
- Rodajas de rabanitos, col lombarda picada, semillas al gusto para decorar y germinados
- tostadas de pan de espelta

Preparación

- 1º.** Lavamos bien las hojas de los rabanitos y las colocamos en un procesador de alimentos junto con el tofu desmenuzado, las almendras, el aceite, el ajo negro, la levadura nutricional, el tahini y la sal y pimienta.
- 2º.** Procesamos hasta conseguir una pasta untuosa, si te gusta más ligera puedes agregar un chorrito de agua o un poco más de aceite de oliva.
- 3º.** Y ya tenemos listo nuestro paté! Puedes consumirlo al momento con lo que más te guste (con rodajas de rabanitos, lombarda, germinados y semillas).
- 4º.** Si no vas a consumirla toda al momento guárdalo en un frasco de cristal hermético en la nevera y consúmelo en los siguientes 2-3 días (si quieres alargar la vida del paté añade un chorrito de limón cuando coloques todos los ingredientes en el procesador).

[FUENTE:WWW.ELHERVIDERODEIDEAS.COM](http://WWW.ELHERVIDERODEIDEAS.COM)