

# PATÉ DE MEJILLÓN

---

## Ingredientes:

1 lata de mejillones en escabeche  
2 porciones de queso  
2 palitos de cangrejo  
Mascarpone (un par de cucharadas soperas)  
Mayonesa (un par de cucharas soperas)

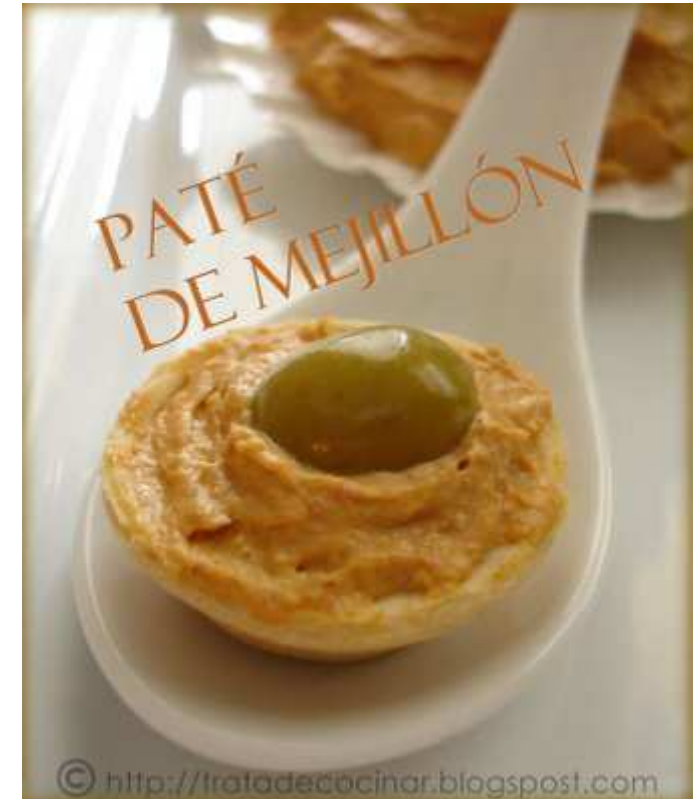
## Preparación:

Unir todos los ingredientes en un recipiente y batirlo con batidora o mezclarlo en thermomix. Tiene que tener textura de crema suave no excesivamente compacta.

Se pueden añadir o quitar cantidades de los ingredientes adaptándolos a nuestro gusto o incluso añadir una lata de atún en aceite.

Podemos usar otro tipo de queso cremoso pero el mascarpone le va muy bien controlando la tendencia salada de la mezcla.

Para la presentación podemos usar conchas de vieira con una rodajita de limón poniéndolas sobre una bandeja con biscotes o palitos para untar o como en la foto rellenar unas mini tartaletas.



[www. TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)