



Ingredientes

- 150g de sardinas en conserva (yo he usado sardinillas en aceite vegetal)
- 1 cucharadita de mantequilla en pomada
- El zumo de medio limón
- 1 cucharada de queso rallado (en polvo)
- Semillas de sésamo para adornar

Paso a paso

Ecurrimos las sardinas del aceite que trae la lata, y ponemos todos los ingredientes en el baso de la batidora. Batimos unos minutos hasta conseguir una mezcla homogénea y una textura lo suficientemente espesa como para untar en el pan.

Servimos el paté adornado con semillas de sésamo y por supuesto acompañado de pan..