

Paté de tomàquets secs

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Ingredients:

(per a 8-10 persones)

- 70 g de tomàquets secs
- 2-3 dents d'all
- julivert
- orenga
- oli d'oliva
- 500 g de llegums cuites (*cigrons, mongetes, lenties...*)
- 150-200 g d'olives negres (*opcional*)

Temps de preparació:

- 5 min (*més el temps de preparació dels tomàquets secs*)

Preparació:

1. Posar els tomàquets en un bol amb aigua uns 15-20 min a hidratar.
2. En un pot de vidre posar els tomàquets hidratats, l'all, el julivert i l'orenga (*al gust*) i cobrir amb oli d'oliva. Deixar 1 dia perquè s'impregnin bé tots els gustos.
3. Posar tots els ingredients, tot el contingut del pot de vidre (*amb l'oli*), les llegums i les olives, en un got de batedora i batre fins a obtenir el paté.

Notes:

- Servir acompanyat de crudités (*palets de pastanaga, carbassó, etc.*), damunt de torrades de pa o d'acompanyament d'un plat de pasta (*macarrons, espaguetis, etc.*).
- En aquesta recepta hem utilitzat una base de cigrons, però es pot provar amb altres llegums, al gust de cadascú.

Posted in: [Cuina Tradicional](#), [Destacats](#), [Entrants](#), [Receptes](#), [Salses](#) |

Tagged: [All](#), [Cigrons](#), [Julivert](#), [Lenties](#), [Mongetes](#), [Oli D'oliva](#), [Olives Negres](#), [Orenga](#), [Tomàquets Secs](#) | With 4 comments