Paté de Caballa para cenar ligero o botanear

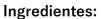
Por: LN Giselle Cantú

Tiempo de Preparación: 5 min

Tiempo de cocción: -

Tiempo Total: 5 min

Rinde para: 2 personas para cenar y 4 personas para botanear



- 1 lata de caballa (mackerel en inglés) de la marca King Oscar sabor "Mediterranean Style"

 la lata ya contiene aceite de oliva, aceitunas verdes y negras, pimiento rojo, hierbas finas, sal y ajo. La conseguí en HEB Plus de Laredo, Texas.
- 2 aguacates pequeños
- Y listo.





Instrucciones:

- Mezclar los ingredientes en un tazón y aplastar con un tenedor hasta obtener consistencia uniforme sin casi nada de grumos.
- 2. Procura verter todo el aceite que contiene la lata, no se la tires.
- Si no eres tan floja como yo, puedes licuar la mezcla en un procesador de alimentos (los flojos también pensamos en los envases que hay que lavar).
- 4. Disfrutar con totopos. Yo utilicé totopos de nopal marca Señor Cactus.