



Paté de Cavala

Ingredientes

3 cavalas (Já cozinhadas)

1 ovo cozido picado

1/2 cebola roxa picada

1 colher (sopa) de maionese

1 colher (sopa) de mostarda dijon

1 colher (sopa) de ketchup

1 colher (sopa) de alcaparras

1 colher (sopa) de pickles

Sal e pimenta q.b.

Salsa picada q.b.

Preparação

Comece por arranjar as cavalas, descartando as cabeças, a pele e as espinhas. Reserve.

Num processador, triture as cavalas com a maionese, a mostarda e o ketchup até obter uma mistura homogénea.

Numa taça, pique o ovo, com a ajuda de um garfo e acrescente o puré de cavala, as alcaparras, a cebola roxa, os pickles, a salsa e envolva.

Sirva o paté de cavala com tostas.