

# 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



## Ingredientes:

- 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, pimienta roja, hierbas finas, sal y ajo. La conseguí en HEB Plus de Laredo, Texas.
- 2 aguacates pequeños
- Y listo.

## Instrucciones:

1. 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.
3. 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.

