

# PATÉS VEGETALES: tapas y maridaje

Actualmente el mercado gastronómico nos ofrece una exquisita y original variedad de **patés vegetales**. Si bien comenzaron a triunfar entre los más convencidos veganos, en este momento gozan de la mayor aceptación para todo tipo de consumidores, incluidos los más exigentes **gourmets**. Se trata de productos sanos, originales y versátiles: resultan fantásticos para picar en casa, para aperitivos, en fiestas, para organizar un buen picnic, incluso para tener siempre algo rápido que disfrutar cuando no hay mucho tiempo para cocinar.



En nuestra [tienda gourmet online](#), te ofrecemos algunos de estos **patés vegetales**, como siempre sanos y naturales, preparados con mimo de forma artesanal.

Descubre además algunas formas de disfrutarlos, originales y deliciosas. Como más nos gustan a nosotros son acompañando

fantásticas tapas. Y siempre, siempre, cuidando el maridaje con los mejores vinos y cervezas.

## PATÉS VEGETALES: tapas y maridaje

### PATÉ DE TOMATE SECO

Nosotros te presentamos el [Paté de Tomate Seco ecológico de Agrisanz](#), en sus dos variedades: normal y picante.



Servido en una simple tarrina o con tostaditas, ya resulta increíble, pero si además le añades unas lascas de queso manchego resultará un manjar de dioses.

Por supuesto puedes añadirlo a cualquier tipo de salsa de tomate, usarlo como base de pizzas caseras, o acompañando una buena parrillada de verdura. Y si te van los sabores intensos, utilízalo como aliño de pasta...le otorga un toque muy muy especial.

Una tapa con **paté de tomate seco** diferente es servirlo en pequeños hojaldres, acompañándolo a su vez de virutas de jamón serrano y queso parmesano. O colócalo de base en un buen trozo

de pan tostado, añadiendo huevo duro y una anchoa o bonito e aceite.

Maridaje: el sabor del paté de tomate seco se potencia con una buena cerveza artesana bien fría.

Pruébalo con nuestra [Cerveza Artesana Gurugú, de Spigha.](#)

## PATÉ DE BERENJENA

¿Qué paté de berenjenas te ofrecemos? Uno maravilloso: [Paté de Berenjenas ecológico de Les Marietes.](#)



El **paté de berenjena** es también muy versátil, pero a nosotros como más nos gusta es combinado con ahumados, especialmente con el bacalao.

Una idea original es servir el paté de calabaza sobre chips de calabacín o con palitos de zanahoria, añadiéndole una pizca de sésamo por encima.

Una tapa clásica y sencilla es servirlo untado en tostaditas finas con anchoa por encima, o bien en pimientos del piquillo

rellenos de paté y salsa de anchoas por encima.

Maridaje: el paté de berenjena marida a la perfección con un buen vino blanco de la variedad macabeo. Nosotros te recomendamos el [Vino Blanco Prodigio de Bodegas Karmin](#).

## PATÉ DE LENTEJAS

Hay pocos patés de lentejas tan artesanos y naturales como el [Paté de Lentejas de Les Marietes](#).



Aunque tiene un sabor más intenso, el **paté de lentejas** nos recuerda mucho al hummus, tanto en sabor, como en color y textura.

Sencillo y suave, es perfecto tanto para tomar en el desayuno, como en aperitivo con snacks, nachos o palitos de zanahoria, o incluso en un tradicional bocadillo.

Una tapa que nosotros preparamos a menudo son montaditos o minibocadillos de pechuga de pavo rebozada, paté de lentejas y unos brotes de rúcula. ¡Sensacional!.

Maridaje: combina perfectamente con un vermouth bien frío. Y ésta es nuestra propuesta: [Vermuth de Hierbas El Fardaxet, de Celler el Rabosot.](#)

## PATÉ DE PIMIENTO VERDE

Casero casero, y natural natural es el [Paté de Pimiento Verde de Les Marietes.](#)



El paté de pimiento verde destaca por su sabor intenso e inconfundible.

En general acompaña muy bien a pescados, carnes y como no, es un ingrediente ideal para la elaboración de aperitivos. Una combinación que siempre resulta mágica en la cocina es la del pimiento verde (en sus distintas preparaciones) con el bacalao. Pruébalo y verás.

Una forma rápida y sencilla para disfrutar de este paté es untarlo en tostas de pan y colocar encima una porción de queso brie. En casa además nos gusta sustituir el queso por un pequeño trozo de sardina en salazón, a la que hemos desalado por breve tiempo y rociado con un buen aceite de oliva.

¿Una tapa especial? Rebanada de pan casero untada de **paté de pimiento verde**, y longaniza o chorizo desmigado por encima. ¡Casi nada!

Maridaje: degusta este paté con un buen vino tinto crianza. Te aconsejamos hacerlo con el [Vino Tinto Crianza 2013 de Vega Moragona](#).

## PATÉ DE CALABAZA

Uno de los patés vegetales para nosotros más especiales es el paté de calabaza. Entre muchos que hemos probado, preferimos el [Paté de Calabaza de Les Marietes](#).



Es un paté original, en el que destaca su especial dulzor, su sabor sutil y ligero y una textura fina y delicada.

Hace poco probamos una tapa muy especial: rebanada de pan de molde bien tostada, y sobre ella una buena capa de paté de calabaza, setas salteadas con ajo y perejil y panceta crujiente por encima. Impresionante.

¿Y qué os parece un montadito de solomillo ibérico con queso

manchego y **paté de calabaza**? Crea adicción.

Los vinos ideales para acompañar este paté son los vinos suaves, como los de la variedad verdejo. A ver qué te parece con un [Vino Blanco Joven de Vega Moragona](#).

Todos estos [patés vegetales](#), y una gran variedad de otros **productos gourmet y delicatessen** puedes encontrarlos y pedirlos ya en nuestra [tienda gourmet online](#).

Anímate a probarlos y mandarnos tus opiniones.