

Pastel de palito de cangrejo



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Lucía Martíne



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Hace días, desde que cociné el pastel de palito de cangrejo, me rondaba por la cabeza hacer un pincho o una tapa con él. Y es lo que he hecho hoy. Si lo cortas a cuadrados y lo colocas sobre una rebanada de pan de molde tostada o una base de biscottes, el bocado es... fino. Cubierto de mayonesa y una anchoa... Ummm! A mí me encanta!

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr. de palitos de cangrejo,
- 200 ml de nata líquida,
- 4 cucharadas soperas de tomate frito,
- 3 huevos y
- sal.

Preparación:

Paso 1

Se pasan todos los ingredientes por la batidora. Se echa la mezcla en un molde para microondas. Yo le he puesto un poco de aceite para engrasar el molde, que es lo que más miedo de da porque cuántas veces se ha desmontado todo, eh??? Se pone al microondas 15 minutos a potencia máxima, sin tapar, y una vez pasado ese tiempo deja reposar sin abrir el microondas 5 minuticos más. Es mejor frío, pero si te gusta calentico o no puedes esperar, pues a tu gusto. Lo puedes acompañar con mayonesa o salsa rosa.