

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** anina 1988



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

A mi me gusto mucho untado en el pan....espero que lo probeis.

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 250 grms. de palitos de cangrejo
- 200 ml. de nata (si se pone leche queda un poquito menos cremoso, pero también muy rico)
- 100 ml. de tomate frito
- 3 huevos
- Sal

**Preparación:**

## Paso 1

En un vaso batidor colocamos todos los ingredientes y batimos con la batidora hasta formar una masa uniforme. Engrasamos un molde apto para el microondas y espolvoreamos con pan rallado. Vertemos la masa en el molde y metemos al microondas durante 15 minutos. Dejamos reposar 5 minutos, sacamos y desmoldamos.