Pastel de surimi

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

Creador: Flor Roja

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.