TOSTA DE MARISCO

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

Creador: Magali Vázquez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 6 REBANADAS de PAN DE MOLDE
- 6 CUCHARADAS de TOMATE FRITO ORLANDO
- 6 CUCHARADAS de MAYONESA IBARRA
- 12 PEQUEÑOS de PALITOS DE CANGREJO PESCANOVA (FRESCOS)
- 1 BANDEJA de GULAS
- 1 LATA de MEJILLONES EN ESCABECHE PICANTE MERCADONA
- UN CHORRITO de ACEITE DE OLIVA
- 1 DIENTE de AJO

Preparación:

Paso 1

Tostamos en el tostador las rebanadas de pan y reservamos. Ponemos al fuego una sarten con un chorrito de aceite y el ajo muy picadito. Dejamos sofreír un poco y añadimos los palitos troceados. Pasados unos minutos incorporamos la gula y los mejillones con un poco de caldo de la misma. Dejamos que reduzca el caldo y retiramos del fuego.

Paso 2

Montamos las tostas: Untamos el pan, con un poco de tomate frito, ponemos encima el revuelto de marisco y por ultimo cubrimos con una fina capa de mayonesa.

Paso 3

Precalentamos el horno y gratinamos las tostas unos 10 min. hasta que veamos que la mayonesa esta un poco

doradita. Servimos caliente. Espero que os guste.