MILHOJAS DE BONITO Y PIMIENTOS DE PIQUILLO Y ACEITE DE PEREJIL.

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

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Crujiente, cremoso y mucho sabor

Ingredientes para 4 personas :

- 8 REBANADAS de PAN DE MOLDE
- 220 GR. de BONITO EN ESCABECHE
- 16 PIMIENTOS DEL PIQUILLO
- 4 HUEVOS COCIDOS
- 6 CUCHARADAS de TOMATE FRITO
- 2 CUCHARADAS de MAHONESA
- ACEITE DE PEREJIL

Preparación:

Paso 1

Tostamos las rebanadas de pan y reservamos. Cocemos los huevos en agua hirviendo con sal y un pizca de vinagre durante 10 minutos. Una vez cocidos los refrescamos bajo el chorro de agua fría y los pelamos. En un plato mezclamos el bonito escurrido del escabeche, el tomate frito y la mayonesa junto con unas yemas de huevo cocido, mezclando con un tenedor hasta obtener una pasta homogénea. Untamos una cara de la rebanada de pan tostado con mayonesa y salsa de tomate y colocamos unos pimientos del piquillo abiertos y sin pepitas y unas rodajas uniformes de huevo cocido. Colocamos la otra rebanada de pan tostado encima y cortamos con un cuchillo de sierra y con mucho cuidado los bordes del canapé. Una vez cortados los bordes, en la parte superior colocamos la mezcla de bonito, decoramos con unas tiras de pimiento del piquillo y huevo cocido rayado. Conservamos en una zona refrigerada hasta el momento de servir.