

Frutos del mar sobre triángulos crujientes

Ingredientes (para 4 personas)

8 rebanadas de pan de molde
1 lata de mejillones en escabeche
4 barritas de surimi
2 huevo cocido
1 lata de aceitunas
Mayonesa al gusto



Preparación

Cocer los huevos durante 5 minutos. Mientras:
Picar en juliana las barritas de surimi. Reservarlas en un bol.
Abrir la lata de mejillones. Extraerlos en un plato sin su salsa.
Abrir la lata de aceitunas y reservarlas en un bol sin su jugo.
Cuando los huevos estén fríos, pelarlos y trocearlos muy fino.
Reservarlos en un bol.
Mezclar el surimi y el huevo picado con la mayonesa hasta formar una pasta.
Tostar el pan de molde. Partirlo en diagonal y distribuirlo en una bandeja plana.
Extender la mezcla de surimi, huevo picado y mayonesa en los triángulos de pan. Poner un mejillón y una aceituna sobre la tostada sujetos con un palillo.

Sugerencia de la chef

Se puede decorar la bandeja con lechuga picada en juliana.