

## 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.