

HerZechef 👆

APERITIVOS / ENTRANTES

Aperitivos de Navidad de cangrejo y tomate marinado

2 raciones · 510 kcal

Ingredientes

PRIMER APERITIVO

- Palitos de cangrejo
- **1 cucharada** de mayonesa
- **1** huevo cocido
- Tartaletas
- Huevas de pescado

SEGUNDO APERITIVO

- Tomate
- Aguacate
- **2 cucharadas** de AOVE
- **1 cucharadita** de mostaza
- **1 cucharada** de miel
- **1 cucharada** de salsa Perrins
- **1 cucharada** de vinagre
- Sal y pimienta
- Boquerón en vinagre

Elaboración

PRIMER APERITIVO

1. Trituramos los palitos de cangrejo, el huevo cocido y una buena cucharada de mayonesa
2. Rellenamos las tartaletas
3. Rematamos con huevas de pescado

SEGUNDO APERITIVO

4. Pelamos el tomate, le quitamos las semillas y lo cortamos en daditos muy pequeños
5. En un bol mezclamos aceite de oliva, mostaza, un buen chorro de miel, una cucharada de salsa Perrins y otra de vinagre
6. Le añadimos el tomate y sazonamos con sal y pimienta
7. Mezclamos
8. En una tartaleta ponemos crema de aguacate, el tomate que acabamos de marinar y un trocito de boquerón en vinagre

POR RACIÓN	15 g Proteínas	35 g Grasas	36 g Hidratos	3,9 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto