

# Pincho Donosti con Thermomix

---

## INGREDIENTES:

- 2 cebolletas (*en cuartos*)
- 300 gr de agua
- 20 gr de vinagre
- 250 gr de palitos de surimi
- 2 huevos duros
- 2 latas de bonito en escabeche (*escurridas 160 gr*)
- 200 gr de mahonesa
- 1 baguette en rebanadas (*opcional*)

## PREPARACIÓN:

1. Ponga las cebolletas en un bol y cúbralas con el agua. Añada el vinagre y deje **macerar durante 2 horas**. (*A este proceso se le llama "dejar humilde" la cebolla*).
2. Transcurrido este tiempo, ponga el contenido del bol en el vaso y trocee solo **3 seg/vel 5**. Escurra en el cestillo y luego coloque la cebolleta troceada entre varias hojas de papel absorbente para quitarle todo el líquido (*es muy importante, para obtener un buen resultado, que la cebolleta esté bien escurrida*). Reserve.
3. Ponga en el vaso los palitos de cangrejo y los huevos. Trocee **3 seg/vel 4**.
4. Incorpore el bonito, la mahonesa y la cebolleta reservada y programe **10 seg/vel 3**. Termine de mezclar con la espátula y retire del vaso. Sirva como aperitivo sobre rebanadas de pan fresco o tostado, hojas de endivia, cogollos, tartaletas... Si lo desea puede decorar con langostinos, gambas o tiras de pimiento del piquillo.

