

thermomix

PINTXO DONOSTI

INGREDIENTES:

- 2 cebolletas en cuartos
- 300 gr. de agua
- 20 gr. de vinagre
- 250 g de palitos de cangrejo.
- 2 huevos duros
- 2 latas de bonito en escabeche escurridas (160 gr.)
- 200 gr. de mayonesa
- 1 baguette en rebanadas

PREPARACION:

- Ponga las cebolletas en un bol y cúbralas con el agua. Añada el vinagre y deje macerar durante 2 horas.
- Ponga el contenido del bol en el vaso y trocee 3 segundos a velocidad 5. Escurra con el cestillo y coloque la cebolleta entre papel de cocina para quitarle todo el líquido (debe quedar muy escurrida). Reserve.
- Ponga en el vaso los palitos de cangrejo y los huevos. Trocee 3 segundos a velocidad 4.
- Añada el bonito, la mayonesa y la cebolleta reservada y mezcle 10 segundos a velocidad 3. Mezcle con la espátula y retire del vaso. Sirva el aperitivo sobre rebanadas de pan fresco.