



PINTXO DONOSTI

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN:

1. Poner las cebolletas en un bol y cubrir con el agua. Añadir el vinagre y dejar macerar durante 2 horas.
2. Poner el contenido del bol en el vaso y trocear **3seg/vel5**. Escurrir con el cestillo y colocarla cebolletas entre papel de cocina para quitarle el exceso de líquido (debe quedar muy escurrida). Reservar.
3. Poner en el vaso los palitos de cangrejo y los huevos. Trocear **3seg/vel4**.
4. Incorporar el bonito, la mayonesa y la cebolleta reservada y programar **10seg/vel3**. Mezclar con la espátula y retirar del vaso. Servir el aperitivo sobre rebanadas de pan fresco.

SUGERENCIAS: Se puede servir sobre hojas de endivia, cogollos, tostadas, tartaletas, etc.

Se puede decorar con langostinos o gambas.

Silvia Gómez del Pulgar Álvarez

Agente Comercial Thermomix Nº 66635

607 30 77 75

silviagomezdelpulgar@gmail.com