

# Canapé de Surimi

- Palitos de pescado-



Dedicación : 20 minutos

Cantidad : 600 ml

Los canapés están indicados para cuando tenemos invitados, a la hora de la comida, a media tarde o cena, también en momentos especiales de celebraciones como cumpleaños (a los niños les gusta prepararlos y disfrutan comiéndolos) , en vacaciones de verano, navidades, fin de año con una decoración especial.

## Ingredientes:

- Una barra de pan rustico o pan para canapés
- 4 huevos cocidos
- 15 palitos de Surimi ( o ganbas )
- 400 g de Mayonesa
- Opcional :- Oregano, - Pimienta Negra, - ajo en polvo
- Una ramita de perejil para decorar



- 1** Comenzamos **cortando el pan en tiras** de 1 centimetro. también podemos utilizar pan de mini tostada o pan para canapés.
- 2 Preparación de la crema:** Cocemos los **huevos** y los dejamos enfriar (Ponemos agua al fuego junto con los huevos y desde que empieza a hervir dejamos 10 minutos, luego los quitamos del agua, si los dejáramos se pondría la yema de color verde). Mientras picamos los **palitos de pescado** en trozos muy pequeños y los salteamos en una sartén con **orégano, pimienta negra y ajo** en polvo. Una vez fríos los huevos los picamos fino también. En un bol ponemos la **mayonesa** La juntamos con los palitos y los huevos y lo mezclamos bien.
- 3 Montaje del canapé :** Colocamos el pan de manera que nos sea comoda de utilizar en una fuente de servir y le vamos colocando encima una cucharada de la crema. Decoramos con algo verde como un poco de **perejil** encima del canapé.

**Cocina en Video**  
Recetas sencillas pero muy sabrosas

