



<https://www.mepillasquisando.com>



1069 - TOSTAS DE PATA DE CANGREJO



INGREDIENTES:

- 12 Patas de Cangrejo.
- 4 Huevos duros.
- 2 Cucharadas de Cebolla picada.
- 12 Hojas de Lechuga.
- Mantequilla para untar las rebanadas.
- 12 Rebanadas de Pan de molde.
- 6 Cucharadas de Aceite de oliva.
- 1 Cucharada de buen Vinagre.

ELABORACIÓN:

Untamos las rebanadas de pan con mantequilla. Cortamos las hojas de lechuga del tamaño del pan. Picamos muy finos los huevos duros, reservando dos yemas. En un cuenco, ponemos el aceite, el vinagre, las yemas y batimos hasta que quede una pasta homogénea. Abrimos y sacamos la carne de cangrejo intentando que salga de una pieza o dos, reservamos 12 trozos de parecido tamaño para adornar y el resto los picamos y mezclamos con lo batido, la cebolla y los huevos duros. Repartimos entre las 12 hojas de lechuga y adornamos con los trozos de cangrejo reservados.

<https://www.mepillasquisando.com>