

Tosta de Surimi y atún



Ingredientes

75 gr de cebolleta en trozos

125 gr de palitos de cangrejo o surimi

1 huevo duro

Un chorro de vinagre

100 gr de queso tipo philadelphia light

8 tostas de aire

Pimentón para expolvorear

Personas: 4 pax

Tiempo total: 5 min

Preparación: 0 min

Cocinado: 0 min

Dificultad: baja

Preparación

Ponga en el turbo chef la cebolleta, los palitos de surimi, el atún escurrido, el huevo duro, el vinagre y el queso tipo philadelphia y pique hasta que esté todo mezclado homogéneamente, o en su lugar utilizaremos una batidora o thurmix. Retire y reserve.

Reparta la mezcla en las tostas de aire, espolvorée con pimentón dulce y sirva inmediatamente.

Tosta de Surimi y atún (thermomix)



Ingredientes

75 gr de cebolleta en trozos

125 gr de palitos de cangrejo o surimi

1 huevo duro

Un chorro de vinagre

100 gr de queso tipo philadelphia light

4 tostas de aire

Pimentón para expolvorear

Personas: 4 pax

Tiempo total: 5 min

Preparación: 0 min

Cocinado: 0 min

Dificultad: baja

Preparación

Ponga en el vaso la cebolleta, los palitos de surimi, el atún escurrido, el huevo duro, el vinagre y el queso tipo philadelphia y trocee 6 seg/vel4 .Retire del vaso y reserve.

Reparta la mezcla en las tostas de aire, espolvoree con pimentón dulce y sirva inmediatamente.