



PINTXO DE TXAKA FOR SHARING



INGREDIENTES

- 200 GR. DE BARRITAS DE SURIMI (PALITO DE MAR)
- 100 GR. DE MAHONESA
- 6 REBANADAS DE PAN BAGUETTE CORTADAS EN BISEL
- 1 HUEVO
- 6 GAMBAS PELADAS
- 6 BROCHETAS

PREPARACIÓN



1 Picamos en brunoise el surimi, que quede bien desmigado. Añadimos al surimi picado la mahonesa hasta que quede bien integrado.



2 Cocemos un huevo durante 10 minutos, pelamos y picamos muy fino o rallamos. Cocemos o salteamos las gambas y tostamos las rebanadas de pan baguette cortadas en bisel sólo por un lado en el grill.



3 Montamos el pintxo colocando sobre el pan una cuchara sopera de la mezcla de surimi con mahonesa, encima el huevo picado y terminamos con una gamba cocida o salteada atravesada con un palillo. Ponemos en bandeja o plato.

¡Disfrútalo!