

Canapés

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 10 '
- 4
- 



Comentario nutricional

Los palitos de cangrejo, así como todos los alimentos elaborados a partir de surimi, suelen contener cantidades modestas de sodio, por lo que no se recomiendan a hipertensos.

Modo express

1. En un bol, mezcle todos los ingredientes de la masa de uno en uno, añadiéndolos en el orden en el que aparecen en la lista de ingredientes.
2. Cuando obtenga una masa compacta, déjela reposar durante 30 minutos y luego estírela con el rodillo sobre una superficie espolvoreada con harina.
3. Utilice un cortapastas liso para hacer círculos de 4 o 5 centímetros de diámetro. Pínchelos con un tenedor y métalos en la cubeta programando el menú Horno a 180º durante 10 minutos.

4. Mientras se hornean, elabore el relleno cortando los palitos de cangrejo y el huevo duro en daditos.
5. En otro recipiente, mezcle la mayonesa, el ketchup y la salsa Perrins. Haga una crema juntando el contenido de los dos recipientes.
6. Cuando la masa de los canapés esté fría, úntelos con la crema y decórelos con una cola de langostino.