Tostas de Cangrejo y Alioli



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alioli casero: 3 cdas
Cebolla fresca pequeña: 1 unidad
Rama de perejil muy picada: 1 unidad
Carne de cangrejo: 350 Gramos
Limones: 2 Unidades
Rebanadas de pan de pueblo: 4 rebanadas

Preparación de la Receta

- Poner la carne de **cangrejo** bien desmigada en un bol.
- Reservar.
- Picar muy fina la *cebolla* fresca.
- En un poco de aceite de oliva, *saltear* en una sartén dando unas vueltas
- No es necesario que esté completamente blanda.
- Añadir en *cangrejo*, *saltear* unos instantes y retirar del fuego.
- Añadir sal y pimienta al gusto y el *perejil* picado.
- Añadir un poco de alioli para ligar todos los ingredientes.

Tostar las rebanadas de pan

- Poner una buena cantidad de *cangrejo* sobre la tostada, añadir un poco de ali oli y unas finas lonchas de *limón*.
- Terminar con un poco de *perejil* fresco

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tostas-de-cangrejo-y-alioli