

# Escuela **envidiaCocina**: #04 Tapa de **palitos**



Deliciosos canapes fáciles y rápidos de preparar para servir de aperitivo, también merienda o cena para dos personas

**Dedicación :** 5 minutos

**Cocción :** 10 minutos

**Cantidad :** 1-2 raciones

## Ingredientes :

- 4 huevos
- Un bote grande de mayonesa (unos 400 gr)
- 15 palitos de cangrejo (surimi de pescado)
- Una barra de pan rústico

- 1 Cocemos los 4 huevos (una vez que hierva el agua dejamos hervir con los huevos dentro 10 minutos) enfriamos debajo del grifo y los dejamos enfriar fuera del agua, luego quitamos la cáscara y los picamos muy picadito.
- 2 Picamos bien picadito los palitos de cangrejo.
- 3 Ponemos en un bol, los huevos picadillos, los palitos picadillos, los mezclamos, luego la mayonesa y mezclamos bien con una cuchara. Según la cantidad de mayonesa que echemos saldrá mas o menos espesa. Ya tenemos lista la crema para nuestra tapa de palitos de cangrejo.
- 4 Cortamos el pan con forma de tiras y si queremos que tenga aspecto de canapé los cortamos a la mitad. Solo tenemos que untarlo y a disfrutar.

más recetas en

[envidiaCocina.com](http://envidiaCocina.com)