



RELLENO PARA SÁNDWICH DE VERDURAS Y SURIMI

Ingredientes:

- 2 zanahorias cocidas, cortadas en cubitos
- 2 cebollas de cambray, picadas
- 1 tallo de apio, picado
- 2 jitomates sin semillas y picados en cubos
- 200 g de surimi deshebrado
- 1 cucharada de mostaza Dijón
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharadas de crema
- 1 cucharadita de eneldo, molido
- Sal y pimienta al gusto
- 6 rebanadas de pan integral
- Papel encerado
- Chiles chipotles para acompañar

Procedimiento:

En un bol mezcla las verduras con el surimi y reserva.

En otro recipiente combina la mostaza con el jugo de limón, la mayonesa, la crema y el eneldo; sazona e integra el aderezo al relleno. Mezcla muy bien y ponlo en el centro de cada pan; enrolla suavemente y envuelve con papel encerado; corta a la mitad en forma diagonal y sirve con chiles.

Consejo: Puedes prepararlos sin surimi y agregar germen de brócoli para elaborar un sándwich vegetariano.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4