

TAQUITOS DE LECHUGA CON SURIMI

Ingredientes:

- 200 g de surimi
- ¼ de cebolla blanca finamente picada
- 2 piezas de chiles serranos finamente picados
- 4 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharadas de crema ácida
- 2 piezas de limón (sólo jugo)
- ½ cucharada de sal
- Corazones de lechuga, lavados y desinfectados
- Hojas de cilantro para decorar

Procedimiento:

1. Corta el surimi en cubos pequeños y posteriormente mezcla con la cebolla, el chile serrano, la mayonesa, la crema, el jugo de limón y la sal.
2. Toma un corazón de lechuga y rellena con la mezcla de surimi. Repite este mismo procedimiento hasta terminar con los corazones de lechuga.
3. Sirve y presenta.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4