

## ENTRADAS

# BRUSCHETTAS CON CEVICHE DE KANIKAMA



### Ingredientes:

- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharada de Tahine o pasta de sésamo
- 2 cebollines en rodajas
- 1/2 pepino pelado y sin Pepas
- 1/4 de pimentón en cubos pequeños,
- Jugo de 1 limón
- 1 cucharada de azúcar morena
- 1 yogur natural sin sabor
- Sal
- Pimienta
- 10 o 12 bastones de Kanikama
- 1 taza de tomate cherry picado
- Carne de jaiba o algún pescado o marisco
- 3 o 4 hojas de rúcula
- Ciboulette picado
- Almendras laminadas

### Preparación

- En un pocillo poner 2 cucharadas de mayonesa +1 cucharadita de mostaza, + 1 cucharada de Tahine o pasta de sésamo + la parte blanca de 2 cebollines en rodajas + 1/2 pepino pelado y sin pepas en cubo pequeños + 1/4 de pimentón en cubos pequeños, + jugo de 1 limón +1 cucharada de azúcar morena, + 1 yogur natural sin sabor + sal y pimienta al gusto. + 10 o 12 bastones de kanikama desechos con la mano + 1 taza de tomate cherry picado.
- Mezclar todo. Rectifica los sabores.



- Puedes usar carne de jaiba o algún pescado o marisco que prefieras si no encuentras Kanikama.
- Poner las tostadas sobre la bandeja, cubrir con 3 o 4 hojas de rúcula y un montoncito generoso de la mezcla de kanikama.
- Decorar con ciboulette picado y almendras laminadas.

