



Tostadas de surimi

Ingredientes

- 4 tostadas hechas con harina de maíz MASECA
- 6 barritas de surimi deshebradas
- 1 pimiento rojo en tiras finas
- 2/3 de taza de piña en almíbar picada finamente
- 1/2 cucharadita de chile piquín molido
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de jugo de limón
- 4 hojas de lechuga

Modo de preparación

1. Mezcle el surimi, el pimiento, la piña y el chile.
2. Por separado, mezcle la mayonesa con el jugo de limón.
3. Coloque en las tostadas las hojas de lechuga y la mayonesa.
4. Encima, añada la mezcla de surimi.
5. Sirva de inmediato.