

RECEPTA Pintxo Donosti



Pintxos Donosti | Manel Baxerias

Ingredients per 4 persones

250 grams de bastonets de surimi
1 llauna petita de bonítol en escabetx (escorregut)
50 grams de ceba tendra
2 ous durs
Vinagre
Maionesa
Cassoletes d'aperitiu
Porradell per decorar

Preparació

Talleu la ceba a brunoise ben petita i poseu-la en un bol coberta amb aigua, afegiu-hi un raig de vinagre i la deixeu macerar un parell de hores per treure-li la fortor. Passat el temps escorreu bé la ceba i passeu-la per paper absorbent de cuina per eliminar-li tot el líquid, es molt important per obtenir un bon resultat que la ceba estigui ben escorreguda. Reserveu.

Talleu els bastonets de Surimi en talls ben fins i talleu també un dels ous durs en daus ben petits. Reserveu.

Poseu a un bol el bonítol ben escorregut, la maionesa, la ceba tendra, un ou dur i el Surimi reservats. Barregeu-ho bé amb l'espàtula i aneu omplim les cassoletes, decoreu amb l'altre ou dur i amb el porradell tallat ben petit.

