

COCTEIL DE SURIMI

Porciones: 2

Ingredientes

30 ml aceite de oliva
15 ml. vinagre de manzana
50 g cebolla cubicada
50 ml. jugo de limón (sin semillas)
120 g. jitomate cubicado
15 g. cilantro finamente picado
100 g. salsa catsup
10 g. chile cuaresmeño picado (sin semilla)
200 g. **SURIMI** en trozos

Sal y pimienta

Para servir: con rebanadas de aguacate y galletas o tostadas.

Preparación :

1. En un bowl , mezclar la cebolla con el jugo de limón.
2. Agregar el jitomate cubicado, vinagre dejar reposar por 10 minutos.
3. Agregar la Salsa Catsup, sal y pimienta al gusto.
4. Agregar el chile cuaresmeño, cilantro y **SURIMI**.
5. Mezclar los ingredientes y servir en un plato para COCTEIL.
6. Colocar las rebanadas de aguacate para decorar.

SURIMI COCKTAIL

Servings: 2

Ingredients

30 ml olive oil
15 ml. apple vinegar
50 g cubed onion
50 ml. seedless lemon juice
120g. cubed tomato (seedless)
15 g. finely chopped cilantro
100g. ketchup sauce
10g. chopped cuaresmeño chili (seedless)
200g. **SURIMI** in pieces

Salt and pepper

To serve: with slices of avocado and crackers or toast.

Preparation:

1. In a bowl, mix the onion with the lemon juice.
2. Add the cubed tomato and vinegar, let it rest for 10 minutes.
3. Add the ketchup sauce, salt and pepper to taste.
4. Finally, add the cuaresmeño chili, cilantro and SURIMI.
5. Mix the ingredients and serve on a COCKTAIL plate.
6. Place the avocado slices to decorate.