

## TOSTADAS DE CAMARÓN Y CANGREJO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Salen 12 tostadas medianas

### Ingredientes:

- 1/2 libra (226 gr.) de camarones, finamente picado
- 1/2 libra (226 gr.) de imitación de cangrejo, finamente picado
- 2 tallos de cebolla verde, finamente picada
- 1 tallo de apio, finamente picado
- 1/2 cebolla amarilla, finamente picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1/3 taza de mayonesa
- 1/2 taza de mezcla de queso mozzarella o cheddar rallado
- 1 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta negra
- Pan francés cortado a tu preferencia, **ver nota**
- Salsa Sweet Chili para acompañar, **opcional**



### Instrucciones:

1. Precalentar el horno 350 F (180 C), tener lista una bandeja para hornear grande.
2. Picar los camarones y el cangrejo, con un cuchillo o en un procesador de alimentos, pica los camarones hasta que estén finamente molidos al igual que la imitación de cangrejo hasta que esté finamente picada. Dejar de lado.
3. En un recipiente grande, agregar los camarones picados, el cangrejo, la cebolla verde finamente picada, la cebolla amarilla picada, el ajo picado, el apio picado, la mayonesa, el queso rallado, la sal y la pimienta, mezclar hasta que esté bien combinado.
4. Cortar el pan francés de acuerdo al tamaño que gustes, agrega suficiente mezcla de camarones encima de cada rebanada y extiende la mezcla uniformemente hasta los bordes.

5. En la bandeja para hornear (sin papel para hornear), colocar las tostadas, en una sola capa y hornear durante unos 25 minutos o hasta que los camarones estén bien cocidos y la parte superior esté ligeramente dorada.
6. Al salir del horno, colocar las tostadas sobre una rejilla durante 5 minutos antes de servir para garantizar que queden crujientes, y que no queden aguadas, luego estarán listas para servir, acompañar con una salsa chili y listas para disfrutar y ser feliz.

**Notas:**

\*En lugar de pan francés, también puedes usar cualquier tipo de pan resistente que pueda sostener la mezcla, como ciabatta o masa madre. O, para una opción sin gluten, puedes utilizar su preferencia de pan sin gluten.

\* Si deseas probar la mezcla de camarones de colocarla en cada pancito, simplemente coloca una cucharada pequeña en un plato y colócala en el microondas durante 15 segundos, prueba y ajusta el condimento a tu gusto.

\*Para obtener una tostada crujiente, déjala enfriar sobre una rejilla, si no lo haces el fondo quedará mojado, así que te recomiendo enfriar las rebanadas sobre una rejilla inmediatamente después de sacarlas del horno.