



**CRABCAKE**  
1 porción

**Ingredientes:**

- 100 g de surimi, desmenuzado
- 1 cucharada de apio, picado finamente
- 1 pizca de tomillo
- 1 cucharadita de mayonesa
- 1 pizca de sal de grano
- 1 pizca de pimienta
- Pan molido, cantidad necesaria
- Aceite, cantidad necesaria

Horno precalentado a 180° C

**Método de Preparación:**

1. Mezcla el surimi, con el apio, el tomillo, la mayonesa, sal de grano y pimienta. Revuelve bien hasta que se integren todos los ingredientes.
2. Coloca pan molido sobre un plato, encima coloca un cortador redondo y llena con la mezcla de surimi, presionando muy bien. Da la vuelta al cortador para empanizar del otro lado.
3. Calienta el aceite, fríe la mezcla con todo y cortador hasta que el pan molido se dore ligeramente. Lleva al horno a 180° C y cocina de 5 a 7 minutos.
4. Retira del horno y sella del otro lado, hasta que el pan molido dore ligeramente.
5. Para servir, retira el cortador, coloca en un plato y acompaña con salsa tártara, cebolla fileteada, alcaparras e hinojo.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: \*\*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*

**Muy Difícil: \*\*\*\*\***