

Paté de marisco



Ingredientes:

- 1 lata de mejillones
- 1 lata de anchoas en aceite
- 1 lata de atún en aceite
- 3 quesitos
- 3 colas de cangrejo (tipo surumi)

Preparación:

Para el paté de marisco se pican bien todos los ingredientes, previamente escurridos.

Luego se bate todo con una batidora hasta que quede una masa homogénea.

Se unta el paté de marisco resultante en panecillos y listo para comer.

Realmente sabe exquisito.