

Patatitas Rellenas de Crema de Cangrejo



[English](#)

Patatitas Rellenas De Crema de Cangrejo

Ingredientes Para 10 patatitas

500 gramos de Patatitas (10 unidades)
200 gr. de Palitos de Cangrejo (surimi)
1 litro de Agua con 1 Cucharadita de Sal
150 gr. de Mayonesa
30 gr de salsa Thai Sweet Chili
1 Cucharada de Salsa de Soja
1 Cucharada de Sésamo negro
1 cucharadita de Cebollino picado
1 Cucharadita de Ralladura de piel de lima



Y También...

Batidora tipo Moulinex con su vaso
Manga pastelera desechable con boquilla estrellada

Lengua de Silicona
Una cacerola mediana



Tiempo de preparación: 35 minutos Elaboración

□ Ponemos a calentar a fuego medio-alto, el agua con la cucharadita de sal en la cacerola. Cuando el agua empiece a hervir incorporamos las patatitas bien lavadas y las cocemos durante 25 minutos, hasta que estén cocidas (lo podemos comprobar pinchándolas con un palillo. Una vez cocidas las sacamos del agua y dejamos templar.



□ Mientras se cuecen las patatas preparamos el relleno, poniendo en el vaso de la batidora: los palitos de cangrejo troceados, la mayonesa, la salsa sweet chili y la salsa de soja. Trituramos todo hasta tener una pasta cremosa y sin grumos, que pondremos en la manga pastelera con ayuda de la lengua de silicona y reservaremos en la nevera.



□ Mientras, con ayuda de una cucharilla, vamos vaciando nuestras patatitas,

sujetándolas bien con la palma de nuestra mano, sacando la mitad de la pulpa, con mucho cuidado de no romperlas. Una vez vaciadas, las rellenamos con la crema de cangrejo y rematamos espolvoreando con un poco de cebollino, sésamo negro y unas hebras de piel de lima.



Deliciosas!!!



