



Pasteles de Cangrejo

Ingredientes:

- 2 cdas. Aceite de Oliva
- 6 Cebollines verdes, picados
- 2 paquetes de 8oz de carne de cangrejo (imitation crab meat)
- 1 a 2 huevos
- 2 cdas. Mayonesa baja en grasa
- 1 cdta. Mostaza en polvo
- 1 tz. migas de pan (breadcrumbs)
- ½ cdta. Pimienta de cayena en polvo
- 1 cdta. Ajo en polvo
- ¼ cdta. Sazonador Old Bay
- 1 limón (jugo)
- Sal
- Pimienta negra molida

Procedimiento:

1. Caliente 1 cda. de aceite en un sartén antiadherente.
2. Sofría cebollines.
3. Combine la carne de cangrejo, cebollines, huevo, mayonesa, mostaza, migas de pan, pimienta de cayena, ajo en polvo, sazónador "Old Bay", jugo de limón, sal y pimienta.
4. Mezcle todos los ingredientes amasando con las manos hasta que estén todos bien integrados
5. Dele forma con las manos a cada pastel de cangrejo, que queden de ½" de grosor. Refrigere por 40 minutos.
6. Caliente 1 cda.
7. De aceite en el sartén antiadherente a fuego medio o medio alto.
8. Sofría los pasteles de cangrejo hasta que queden dorados por cada lado.
9. Escurra el exceso de grasa en papel absorbente y sirva.