



## ***Ingredientes***

250 grs. de palitos de cangrejo "Frudesa", 3 huevos, 100 ml. de tomate frito "Orlando", 200 ml. de nata líquida (yo uso la de marca Carrefour), una pizca de sal y mayonesa "Musa" para acompañar.

## ***Preparación***

Se ponen todos los ingredientes en un vaso y se tritura con la batidora hasta conseguir una crema uniforme.

Se engrasa un molde apto para el microondas y se espolvorea con un poco de pan rallado. Se añade la crema conseguida y se pone en el microondas a potencia máxima unos 15 minutos, dejándolo reposar unos 5 o 10 minutos más en el interior.

Cuando esté templado se desmolda y se acompaña con la mayonesa y unos biscotes de pan.

Esta receta también se puede hacer en el horno al baño maría. Si usáis la opción del microondas es aconsejable que uséis un molde de corona para una mejor cocción.

Todas las referencias a marcas son para que podáis hacer la receta totalmente sin gluten. En este caso el pan rallado y los biscotes deben ser también aptos para celíacos.