



# Recetas de Cocina

---

## Bocaditos de Crema y Langostinos

---

### Ingredientes: 4 personas.

12 croissants pequeños.  
200 gr. de colas de langostinos cocidos.  
60 gr. de mayonesa.  
30 gr. de pasta de anchoas.  
1 cucharada de catsup.  
2 gotas de tabasco.  
Zumo de limón, mostaza.

### Preparación:

En una fuente o similar mezcla la mayonesa, el catsup, la mostaza y las dos gotas de tabasco. Incorpora las colas de langostino picadas y el zumo de limón.  
Abre los croissants por la mitad, úntalos con la pasta de anchoas y rellénalos con la mezcla que preparaste con anterioridad.

---

### Autor: