



pan, normalmente al horno, que se condimenta y rellena con diferentes ingredientes para disfrutar al gusto. Él nos propone hacerlos a base de huevos, especias y langostinos. Se nos hace la boca agua!

1. Equipamos en robot con la cuchilla ultrablade. Ponemos en el bol el ajo y el perejil y lo picamos con golpes de TURBO (velocidad 12 en el modelo [i-Companion](#))



2. Añadimos los huevos, la sal, la pimienta, el orégano, el pan rallado y 12 langostinos en trozos. Trituramos con velocidad 8, 25 segundos. Guardamos en un bol aparte y dejamos reposar en la nevera 20 minutos.



3. Precalentamos el horno a 200°. Tostamos un poco las rebanadas de pan rociando con una pizca de aceite; sólo un poco, que coja color.

4. Sacamos el pan, extendemos una cucharada del relleno que tenemos en la nevera y ponemos un langostino salpimentado encima. Horneamos 10-15 minutos y vamos mirando, vigilando que no se nos quemé. Servimos templado o caliente.

Podemos dejar el pan tostado y la mezcla preparada con antelación, y así los hacemos cuando deseemos.

[Ana Sevilla](#)