

# Pincho de crema de mejillón con pimientos del piquillo



## INGREDIENTES

- ◆ pan en rebanadas
- ◆ 1 lata de mejillones
- ◆ 1 tarrina de queso de untar
- ◆ 1 lata de pimientos del piquillo
- ◆ uvas pasas
- ◆ alcaparras

## PREPARACIÓN

1.- Cortamos finas rebanadas de pan, de 1 cm de grosor aproximadamente.

Si se quiere se puede utilizar tostadas comercializadas.

2.- Se bate una latilla de mejillones con su caldo con media tarrina de queso de untar (unos 125 gr); nos quedará una crema, con la que untaremos las rebanadas de pan.

3.- Partimos en tiras los pimientos del piquillo y colocamos una o dos tiras sobre la crema de mejillón; a los lados adornamos con alguna uva pasa y alcaparras.