

TOSTADAS

Porciones 3

Ingredientes

- 1/2 taza de rábanos en rebanadas delgadas
- 1/2 taza de zanahoria cortada en rebanadas delgadas
- 1/2 taza de cebolla fileteada
- 1/2 taza repollo en rebanadas delgadas
- 1 oz. de rajas en vinagre
- 2 piezas de **Aquamar Real Crab Sticks** cortadas en trozos
- 1/2 oz. de aceite de oliva
- 1/4 oz. de vinagre
- 1 cucharadita de orégano seco
- Sal
- Pimienta



Para servir

- Tostadas de maíz
- Crema
- Queso fresco
- Aguacate en rebanadas

Instrucciones:

1. En un recipiente mezclar todos los ingredientes: rábanos, zanahorias, cebolla, repollo, rajas en vinagre y trozos de **Aquamar Real Crab Sticks**.
2. Mezclar con aceite de oliva, vinagre, orégano, sal y pimienta al gusto.
3. Dejar marinar en refrigeración unas horas antes de consumirse.
4. Servir sobre tostadas y acompañar con crema, queso fresco y aguacate.

TORTILLA TOASTS

Servings 3

Ingredients

1/2 cup thinly sliced radishes
1/2 cup of peeled carrot cut into thin slices
1/2 cup of sliced onions
1/2 cup thinly sliced cabbage
1 oz. chiles in vinegar
2 pieces of **Aquamar Real Crab Sticks** cut into slices
1/2 oz. olive oil
1/4 oz. vinegar
1 tsp. dried oregano
Salt
Pepper



Best served with

Corn tostadas
Sour cream
Fresh cheese
Sliced avocado

Instructions:

1. In a bowl mix all the ingredients: radishes, carrots, onion, cabbage, chiles in vinegar and **Aquamar Real Carb Sticks**.
2. Mix with olive oil, vinegar, dried oregano, salt and pepper to taste.
3. Marinate in refrigeration, for a few hours before used.
4. Serve on toast with cream, fresh cheese and avocado.