

CANGREJO CON GALLETITAS

Ingredientes:

2 latas de cangrejo (deshilachados)
1 cucharadita de mostaza
mayonesa al gusto
1 pizca de limón - galletitas
Cebolla en cuadritos
Apio bien picadito
Tabasco (al gusto)

Procedimiento:

Abre las latas, quítale los cartílagos. Májalos con un tenedor. Agrégale los ingredientes señalados. Póngalos a enfriar en la parte más fría de la nevera, bien tapado. Los sirves con galletitas.

Si no lo has podido preparar con anticipación, pones las latas de cangrejo en el congelador un buen rato y procede a preparar la mezcla para que no quede agüada.

OTRO DIP RICO

Ingredientes:

1 paquete de sopa de cebolla en polvo
1 yogurt natural
1 frasco mediano de mayonesa

Procedimiento:

Se disuelve el paquete de sopa de cebolla en el yogurt y después se mezcla en la licuadora con la mayonesa.

Sírvase con galletitas.