Canapés variados 1



Ingredientes

- Pan de molde
- Mantequilla o margarina

Y dependiendo de qué lo queramos . . .

- Jamón y queso
- Mortadela trufada
- Huevo duro
- Jamón cocido
- Chorizo
- Mahonesa
- Jamón serrano
- Queso
- Atún...

Sobre esta receta

Los canapes son un aperitivo que nos tapa ese agujerito antes de la comida. En esta página encontraréis una selección de canapés variados 1 en cuya confección se pueden utilizar una inmensa variedad de ingredientes, que aportarán sabor y color a nuestros canapés. Aquí teneis una muestra..

Preparación

Para los huevos duros.

- Se pone agua al fuego, si lo huevos están fríos, se ponen al principio junto con el agua. Desde que empieza a hervir se cuentan unos 7-8 minutos y se retiran del fuego. Se pasan por debajo del grifo para que enfríen y se les quita la cascara.

Al pan de molde se le corta la corteza de los bordes y se untan con la mantequilla.

- A partir de ese momento es cuestión de coger una rebanada de pan untado y rellenarla a nuestro capricho.
- Dado la amplia variedad de ingredientes, únicamente hay que combinarlos para que tengan buen sabor y buen aspecto con la combinación de colores.
- Después de llenar la rebanada, cortar el pan en diagonal haciendo una cruz, un triángulo o cortarlo en taquitos, con queso y jamón york, enroscados y pinchados por un palito.

¿Cómo se hace un canapé vegetariano?

Es un canapé frio

- Vegetales más utilizados: lechuga, tomate, espárragos, judías verdes, pepino, pimiento, cebolla, etc.
- En la preparación se debe emplear una salsa fría, siendo la de más aceptación la mahonesa o alguna de sus variantes.

Canapés variados 1

Sugerencia de decoración de la bandeja

Para canapés:

Rosa hecha de monda de tomate, las hojas hechas de rama de puerro.

Limón cortado en zic zac.

Para fuente de carne:

Pincho con pepino abierto en tiras, zanahoria en zic zac, dos limones en zic zac, patata tapada con lechuga.