Canapés variados 4

Cantidad: 18 de cada variedad



Ingredientes:

1er Canapé:

- 6 rebanadas de pan de molde
- 6 palitos de cangrejo = surimi
- 6 lonchas de queso y 3 lonchas de jamón cocido
- 60 g de queso crema tipo Philadelphia

2do Canapé:

- 18 langostinos medianos
- 18 aceitunas rellenas
- 3 rodajas de piña
- 9 cajitas para canapés
- 1 limón + 18 palillos redondos

Canapés variados 4

3er Canapé:

• 100 g de mayonesa
• Medio diente de ajo, 1 cucharadita de zumo de limón
• 50 g de queso semicurado
• 50 g de jamón serrano
• 4 langostinos o gambas cocidas
• Lechuga «baby»
• Pizca de Pimienta y Cayena
• 18 volovanes mini

4º Canapé:

• 6 rebanadas de pan de molde
• 100 g de queso crema tipo Philadelphia (puede ser aromatizado)
• 6 palitos de cangrejo = surimi
• 50 g de queso semi curado
• 4 filetes de anchoa

Palillos redondos para sujetar + rodillo

Sobre esta receta

En esta receta veremos cómo hacer unos rápidos y deliciosos canapés variados. En primer lugar, te presentamos una nueva selección de 4 canapés fáciles de preparar. Además, todos resultan muy sabrosos, por lo que podrás disfrutar plenamente al degustarlos. Del mismo modo, estas propuestas gastronómicas harán las delicias de tus invitados, ya sea en Navidad, cumpleaños o, en definitiva, en cualquier celebración que organices. Para su confección hemos utilizado una variedad de ingredientes, que aportarán sabor y color a nuestros canapés.

Preparación

Antes de comenzar a montar los canapés coceremos los langostinos o gambas, si no son ya cocidas. Estos langostinos los utilizaremos en dos de los canapés. Ponemos a calentar agua a la que añadimos 3 rodajas de limón. Mientras quitamos la cabeza y retiramos con cuidado la tripa que tienen en el lomo. En esta tripa se acumula arena. Cuando hierve el agua echamos los langostinos y dejamos que se cuezan 1 minuto si son medianos y minuto y medio si son grandes. Los retiramos y reservamos.

Para el primer tipo de Canapé:

Quitamos los bordes al pan de molde y lo aplastamos con un rodillo o botella. Untamos con queso crema y colocamos encima una loncha de queso y otra de jamón cocido. Colocamos un palito de cangrejo en el centro y lo enrollamos. Hay que enrollarlo presionando, compactando y con cuidado para no dañar el pan. Dejaremos el corte en la parte da abajo. Cortamos los bordes y cada uno de estos cilindros los dividimos en tres partes. Podemos clavarle un palillo desde arriba para que no se abran.

Canapés variados 4

El segundo tipo de Canapé:

Quitamos la piel a los langostinos y cortamos la parte arrimada a la cabeza, para que queden todos iguales. Cortamos las rodajas de piña en 5 partes y picamos las esquinas para que le quede forma cuadrada. Pinchamos con un palillo el langostino por la parte de la cabeza, colocamos una aceituna en el medio y unimos con la parte de la cola. Pondremos la parte por donde está la aceituna rellena hacia adentro. Pinchamos sobre la piña, con la parte de la cabeza para abajo y colocamos sobre una de las cajitas para canapés. Haremos la mitad dentro de la cajita y la otra mitad sin ella.

Con los terceros Canapés:

Ponemos la mayonesa en un bol, añadimos medio ajo picado finamente y un chorro de zumo de limón. Espolvoreamos una pizca de pimienta y de cayena (opcional), removemos y reservamos. Picamos 4 gambas cocidas y peladas en tacos finos y la lechuga también en tacos finos. Picamos también en tacos finos el queso semicurado y el jamón serrano. Echamos todos estos ingredientes en el bol de la mayonesa y removemos hasta tenerlos todos integrados. Rellenamos los mini volovanes con ayuda de una cucharilla y espolvoreamos por encima la parte roja de un palito de cangrejo, finamente picada.

Y para los últimos Canapés:

Vamos a hacer 6 canapés atados. Aplastamos con un rodillo o botella una rebanada de pan de molde, le cortamos los bordes y le dejamos una forma cuadrada. Picamos en dados finos los palitos de cangrejo, el queso semi curado y los filetes de anchoa. Mezclamos estos ingredientes junto con el queso crema, en un bol y mezclamos. Colocamos la rebanada frente a nosotros haciendo forma de rombo. Rellenamos con la crema que habíamos preparado antes la mitad de la rebanada, dejando una punta sin relleno. Enrollamos desde la parte con crema hasta la parte sin ella. Para mantener la forma podemos clavarle un palillo, atarlo con un hilo de cebollino o con alga nori.

Trucos

- Los langostinos o gambas saben mejor recién cocidas, aunque hay marcas que las preparan con buena calidad. Dejamos que se cuezan 1 minuto si son medianos y minuto y medio si son grandes.
- Podemos utilizar mayonesa comprada o hacer nuestra propia mayonesa con huevo o mayonesa sin huevo. Aportarán más sabor a la receta.
- El queso crema podemos aromatizarlo con algunas especias o hierbas que le aportarán un toque de sabor extra.
- Personalizar estos canapés con más ingredientes es muy fácil, sólo hay que combinar sabores, texturas y colores.
- Podéis encontrar más opciones de canapés en nuestros anteriores vídeos: