Canapés variados 5

Cantidad: 12 cada variedad x 4 = 48 canapés para 6 personas



Ingredientes

Crema de queso para 24 canapés:

• 350 g de queso crema Philadelphia
• 100 g de lomo curado
• 100 g de Pechuga de Pavo
• 40 g de Uvas pasas
• Pimienta negra, cayena

1er canapé

• Mitad de la crema de queso
• 120 g de salmón ahumado o marinado
• Aceite de oliva + molde tipo huevera

2do canapé:

• Otra mitad de la crema de queso
• 100 g de almendras tostadas picadas o nueces picadas o kikos picados

Canapés variados 5

3er canapé:

• 4 rebanadas de pan de molde

• Crema de guisantes, crema de garbanzos o cualquier crema de queso aromatizada

• 4 lonchas de queso

• 4 lonchas de jamón serrano

• 2 cucharadas de queso crema tipo Philadelphia

• 30 g de semillas de sésamo

4º Canapé:

• 300 g de pimientos asados escurridos o pimientos del piquillo

• 100 g de queso crema tipo Philadelphia (puede ser aromatizado)

• 4 lonchas de fiambre de aceitunas

• 4 lonchas de queso semi curado

Palillos redondos para sujetar + rodillo

Sobre esta receta

En esta receta veremos cómo hacer unos rápidos y deliciosos canapés variados. Es una nueva selección de 4 canapés fáciles de preparar, muy ricos, con los que disfrutar comiéndolos y que harán las delicias de nuestros invitados en Navidades, cumpleaños o cualquier fiesta que celebremos, ya que están buenísimos y muy chulos.

Preparación

Antes de comenzar a montar los canapés prepararemos la crema con la que haremos los dos primeros canapés. Mezclamos en un bol el queso crema con la pechuga de pavo, el lomo curado y las uvas pasas picado todo finamente. Mezclamos bien y reservamos.

Para el primer tipo de Canapé :

Cortamos el salmón en tacos cuadrados grandes, que cubran el hueco del molde. Utilizaremos como molde una huevera, que untaremos con aceite para desmoldar mejor los canapés. Colocamos una loncha de salmón presionando para que se pegue al hueco. Cubrimos con la crema que preparamos antes hasta cubrir escasamente el molde y tapamos con las puntas del salmón, presionando ligeramente. Una vez que tengamos el molde completo colocamos una fuente encima con algo de peso y reservamos en la nevera mientras hacemos los demás canapés. También podríamos congelarlos hasta que los finalicemos para hacer dos tandas. Prepararemos 12 canapés de este tipo.

El segundo tipo de Canapé :

Lo prepararemos haciendo pequeñas bolitas con el resto de la crema que hemos preparado al principio. Nos ayudaremos de dos cucharas para hacer la forma de bola y luego la rebozaremos en la almendra picada. Presionaremos ligeramente la almendra a medida que hacemos la forma. Hacemos 12 canapés de este tipo o hasta acabar la crema.

Canapés variados 5

Con los terceros Canapés:

Aplastamos con un rodillo o botella cada rebanada de pan de molde, le cortamos los bordes y le dejamos una forma cuadrada. Untamos un lado con una capa fina de queso crema y aplastamos este lado contra las semillas de sésamo que tenemos en una fuente. Presionamos para que se peguen bien las semillas. Untamos el otro lado con la crema de guisantes (o la crema que utilicemos) dejando un cm sin untar en uno de los bordes. Colocamos el jamón serrano cortado de la misma medida y comenzamos a enrollar desde la parte contraria a la que dejamos de untar. Hacemos el rollo y dejamos el corte hacia abajo. Pinchamos con tres palillos y cortamos el rollo en tres partes cortando los bordes. Mojaremos el cuchillo en aceite para que resbale y corte mejor. Haremos 4 rollos que equivalen a 12 canapés.

Y para los últimos Canapés:

Vamos a utilizar unos pimientos asados a los que quitamos la piel y cortamos en rectángulos de 2 cm de ancho por 8 de largo. Cortamos el relleno con el mismo ancho y la mitad de largo. Enrollamos y sujetamos con ayuda de un palillo. Dejamos escurrir bien el pimiento antes de hacer el canapé para que no resbale. Haremos 12 canapés de pimiento con distintos rellenos.

Trucos

- Para los bombones de salmón untaremos con aceite el molde para desmoldar mejor los canapés. Si los congelamos mientras hacemos los demás, podremos utilizar el mismo molde y hacer otra tanda al final.
- Para los rellenos podemos utilizar también mayonesa comprada o hacer nuestra propia mayonesa con huevo o mayonesa sin huevo. Aportarán más sabor a la receta.
- El queso crema para el tercer canapé podemos aromatizarlo con algunas especias o hierbas que le aportarán un toque de sabor extra y nos servirá como relleno en su interior.
- Personalizar estos canapés con más ingredientes es muy fácil, sólo hay que combinar sabores, texturas y colores.