Canapés variados 6 | Aperitivos fáciles y rápidos

Cantidad: 8 de la primera variedad y 12 cada una de las restantes = 44 canapés



Ingredientes:

1er canapé, enrollados de atún (8 canapés):

• 4 rebanadas de pan de molde
• 4 lonchas de queso
• 4 palitos de cangrejo (surimi)
• 2 ó 3 espárragos verdes
• 1 cucharada de queso crema (Philadelphia)
• 2 cucharadas de mayonesa
• 1 lata pequeña de atún o bonito (80 g)
• Un film plástico + rodillo

2do canapé, de langostinos (12 canapés):

• 6 rebanadas de pan de molde
• 12 langostinos pequeños

Canapés variados 6 | Aperitivos fáciles y rápidos

• 6 tomates cherry
• 1 limón
• 1 cucharada de queso crema
• 1 cucharadita de sal

3er canapé, de queso y membrillo (12 canapés):

• 12 volovanes pequeños
• 40 g de queso semicurado
• 50 g de dulce de membrillo
• 2 cucharadas de queso crema

4º canapé, frutas de Navidad (12 canapés):

• 12 volovanes pequeños
• Media manzana
• Zumo de 1 naranja y de medio limón
• 2 cucharadas de queso crema (Philadelphia)
• 2 higos
• 12 uvas pasas sin pepita
• 2-3 nueces
• Pizca de canela

Sobre esta receta

En esta receta veremos cómo hacer unos canapés variados rápidos y deliciosos. Con esta nueva selección de 4 canapés nuestros invitados disfrutarán comiéndolos y además, son muy fáciles de preparar, muy ricos, ideales para disfrutar en Navidades, cumpleaños o cualquier fiesta que celebremos. La combinación de ingredientes que hemos utilizado para su confección, aportarán sabor y color a nuestros canapés. Comenzaremos por un sugerente enrollado de atún y surimi, seguimos con una delicia de langostino al limón, continuamos con una deliciosa mezcla de quesos y membrillo y finalizamos con un crujiente canapé con una confitura navideña de frutas...

Preparación

1er canapé: Enrollados de Atún:

Para el primer tipo de Canapés, quitamos los bordes al pan de molde y separamos la capa exterior coloreada de los palitos. Cortamos a lo largo la zona coloreada, con un ancho de 5 cm y el resto de los palitos en dados finos. En un bol mezclamos el atún, la mayonesa y los palitos troceados, mezclamos y reservamos. Humedecemos la mesa de trabajo colocando sobre ella una tira de film plástico. Calculamos lo que ocupan 4 rebanadas de pan y en ese hueco repartimos las tiras de palito, separadas entre si y en diagonal.

Colocamos encima las lonchas de queso que untamos con el queso crema y ponemos las rebanadas de pan montando una encima de la otra. Aplastamos con un rodillo para que se compacte, repartimos la crema de atún y mayonesa y colocamos los espárragos cerca de uno de los bordes. Desde ese punto vamos enrollado

Canapés variados 6 | Aperitivos fáciles y rápidos

el canapé con ayuda del film plástico y presionando al mismo tiempo para que se compacte. Atamos los bordes y damos vueltas sobre sí mismo para que quede apretado y dejamos reposar en el frigorífico mientras hacemos el resto de canapés (lo ideal es 4 ó 5 horas). Una vez reposados quitamos el film y cortamos con cuidado en discos del ancho de un dedo. Saldrán entre 8 y 10 discos.

2do canapé: Canapé de langostinos:

El segundo tipo de Canapés, antes de comenzar a montar los canapés coceremos los langostinos o gambas, si no son ya cocidas. Ponemos a calentar agua a la que añadimos con una pizca de sal y 2 rodajas de limón. Si están congelados esperamos a que hierva el agua, los echamos y contamos 1 minuto a partir de que comience a hervir, si son grandes necesitarán minuto y medio. Una vez hervidos escurrimos, quitamos la cabeza, la cáscara del cuerpo y retiramos con cuidado la tripa que tienen en el lomo, haciendo un corte para llegar a ella. En esta tripa se acumula arenas y cortamos la parte arrimada a la cabeza, para que queden todos iguales.

Cortamos 2 rodajas finas de limón que dividimos en 6 triángulos cada una, cortamos con un corta pastas de 5 ó 6 cm las rebanadas de pan y dividimos los tomates Cherry a la mitad y cada una en dos partes. Montamos el canapé untando el pan con queso crema, colocamos en un borde el tomate, al lado contrario el langostino, en medio de ellos el triángulo de limón y ralladura de limón sobre el canapé. Hacemos lo mismo con los demás.

3er canapé: Canapé de queso y membrillo:

Con los terceros Canapés cortamos en dados muy finos el queso y el membrillo, reservamos una parte y añadimos el resto a un bol con el queso crema, mezclando hasta que quede una crema suave. Rellenamos generosamente con esa crema los mini volovanes, con ayuda de una cucharilla, hasta que formen una montaña y espolvoreamos por encima el queso y membrillo que habíamos reservado.

4º canapé: Frutas de Navidad:

Para los últimos Canapés vamos a hacer una confitura de frutas, para ello ponemos a calentar el zumo de la naranja y del medio limón, añadimos las uvas y los higos finamente picados, la manzana cortada en dados finos también y una pizca de canela (opcional). Cocinamos a fuego suave unos 6 minutos hasta que la manzana queda suave, removiendo de vez en cuando y pasado ese tiempo añadimos las nueces troceadas finamente, removemos y cocinamos un par de minutos más. Apagamos y dejamos templar mientras batimos el queso crema con una cucharadita de confitura hasta tener una crema manejable (podemos aprovechar este momento para desenrollar el primer canapé). Rellenamos los volovanes con ella hasta llegar al borde y colocamos encima una montañita de la confitura de frutas.

Canapés variados 6 | Aperitivos fáciles y rápidos

Trucos para los canapés variados

- Los langostinos o gambas saben mejor recién cocidas, aunque hay marcas que las preparan con buena calidad. Para cocerlos hervimos agua con una pizca de sal y 2 rodajas de limón. Si están congelados esperamos a que hierva el agua, los echamos y contamos 1 minuto a partir de que comience a hervir, si son grandes necesitarán minuto y medio. Una vez hervidos escurrimos, quitamos la cabeza, la cáscara del cuerpo y retiramos con cuidado la tripa que tienen en el lomo, haciendo un corte para llegar a ella. Esta tripa donde se acumulan arenas, podemos quitarla antes de cocerlos si los langostinos son frescos, en cuyo caso quitamos también la cabeza y la cáscara antes de la cocción. Podemos darle un corte a los langostinos en la zona de la barriga, por si están demasiado cerrados o abiertos, para poder abrirlos o cerrarlos y adaptarlos a la base.
- Si los tomates cherry son pequeños podemos utilizarlos enteros, cortando únicamente la base. Si son más grandes haremos como he explicado en la receta.
- Podemos utilizar nuestra propia mayonesa con huevo o mayonesa sin huevo. Aportarán más sabor a la receta que la mayonesa comprada.

Otros detalles interesantes

- El queso semi curado es un queso de media curación con sabor suave, que podemos cambiar por uno de nuestra elección. El queso crema podemos aromatizarlo con algunas especias o hierbas que le aportarán un toque de sabor extra.
- Para la confitura de frutas no añadimos azúcar y además de las pasas, higos y nueces podemos utilizar orejones, naranja confitada... No debemos usar mucha cantidad de ingredientes, para que no sea muy cargada en sabor. Con las cantidades que indico en la receta ya sale plena de sabor, por lo que si deseas un sabor más suave utiliza la mitad de higos y uvas...
- 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: Canapés 5, Canapés 4, Canapés 3...