Canapés variados vol 2

Cantidad: 6 - 10 personas

Ingredientes



- Pan de molde, mini tostadas
- 80 ml de mayonesa casera o lactonesa (sin huevo)
- Queso de untar mascarpone o philadelphia
- 2 huevos cocidos duros
- 1 lata de 80 gr de atún al natural
- Pimientos asados, del piquillo o morrones
- 100 gr de espárragos
- 100 gr de jamón cocido
- 50 gr de queso fresco
- 50 gr de queso semicurado
- Piña, manzana, tomate, pepino
- Zanahoria rallada
- Zumo de limón

Sobre esta receta

Hoy vamos a preparar más canapés variados vol 2. En su confección se pueden utilizar una gran variedad de ingredientes, aportando sabor y color. Los canapés son una excelente opción cuando queremos hacer algo rápido para cualquier evento. Como aperitivos antes de la comida, a media tarde o cena, también son una buena opción en momentos especiales de celebración como cumpleaños (a los niños les gusta prepararlos y disfrutan comiéndolos), en vacaciones de verano, navidades y fin de año con una decoración especial.

Preparación

- Comenzamos nuestros canapés variados haciendo una crema de atún: en un vaso ancho ponemos una lata de atún y mayonesa casera a partes iguales y con ayuda de una picadora mezclamos los ingredientes hasta obtener una crema homogénea. 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.

Primer canapé

- Cortamos los bordes al pan de molde (por estética) untamos este pan con queso crema y cubrimos la base con 2 rodajas de pepino y 2 de tomate. Rellenamos uno con atún, otro con pimiento, otro con yema de huevo, el último con 2 lonchas de manzana y una tira de piña. Dividimos el pan en 4 partes y ya tenemos los primeros canapés. También podemos cortarlos antes de llenar.

Canapés variados vol 2

Segundo canapé

• Ahora, usamos como base las mini tostadas y cubrimos dos con la crema de atún, rellenamos una con tomate y espárrago, a la otra le echamos huevo duro. Untamos las otras con queso en crema, cubrimos la base con una rodaja de tomate, manzana y piña, la otra con espárrago, y zanahoria rallada.

Tercer canapé

• Cortamos un pan de molde en cruz, nos saldrán 4 triángulos y untamos de salsa de yogurt y ajo (que hacemos mezclando yogurt, mayonesa, perejil y ajo). Cubrimos una con jamón cocido, y queso fresco, otra con tomate, huevo duro, pepino y pimiento Cubrimos otra con zanahoria, espárrago y huevo, la última con manzana piña y tomate. Continuamos haciendo las combinaciones que más nos gusten para el resto de canapés.

• OTRA OPCIÓN: si la ocasión lo permite, es hacer tipo fondue: aportamos todos los ingredientes preparados y cada comensal hace las combinaciones de los canapés variados, que más le gusten.

Más detalles que te pueden interesar

• Para que no se oxiden las manzanas, es decir, para que no se pongan negras y feas las mojamos en zumo de limón o lima o naranja.

• Para acompañar al pan de molde podemos utilizar la mayonesa, Crema de atún, queso crema, o la salsa que mas nos guste (Salsa de yogurt y ajo, Salsa especial de tomate, Crema de zanahoria). A partir de ese momento es cuestión de coger una rebanada de pan untado y rellenarla a nuestro capricho.

• Dada 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, podemos cortar el pan en diagonal haciendo una cruz, un triángulo o cortarlo en taquitos, con queso y jamón york, enroscados, aplastados y pinchados por un palito.

• Estos canapés variados están indicados para cuando tenemos invitados, a la hora de la comida, a media tarde o cena, también en momentos especiales de celebraciones como cumpleaños (a los niños les gusta prepararlos y disfrutan comiéndolos) , en vacaciones de verano, navidades, fin de año con una decoración especial...

• Puedes encontrar otras opciones de elaboración aquí: canapés variados 3