



Recetas de Cocina

Canapés Fantasía

Ingredientes: 4 personas.

8 medianoches.
30 gr. de mantequilla.
8 rodajas de salchichón.
8 rábanos.
Lechuga.
1 caja de hojaldre congelado.
100 gr. de almendras.
80 gr. de requesón.
4 rebanadas de pan moreno.
Salchichas.
1 zanahoria.
Mostaza.
8 rebanadas de pan de molde.
1 vasito de crema de salmón ahumado.
Aceitunas rellenas de pimiento, perejil, mayonesa y 2 huevos duros.

Preparación:

Coge las medianoches y ábrelas por la mitad, úntalas con mantequilla y rellénalas con el salchichón.

Coge los rábanos y practícales 4 cortes a cada uno, abre ligeramente estos cortes, coge unas hojas de lechuga córtalas y junto con los rábanos pínchalos con palillos en las medianoches.

Para los pastelitos de hojaldre, deja descongelar la masa y extiéndela de tal forma que la base tenga un grosor de medio centímetro. Corta la masa en trozos pequeños (por ejemplo con un vaso, molde, etc), colócales encima el requesón y una almendra y ponlos en una bandeja para horno que previamente has untado en mantequilla y hetelos en el horno hasta que se doren a 180 °C.

Los canapés de pan moreno harás lo siguiente, corta el pan en cuadrados y úntalos con mostaza, corta las salchichas y la zanahoria en rodajitas y ponlas sobre los cuadrados de pan moreno, agrégale perejil picado fino.

Con un vaso corta círculos de pan de molde y úntalos con la crema de salón ahumado, corta en lochas los huevos duros y ponlos sobre el pan, añádele la mayonesa y una aceituna a cada uno.

Autor: