

Comensales 6-10
Tiempo preparación: 25 min
Tiempo dedicación: 25 min



Preparación:

- Comenzamos 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 los 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.
- 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.
- 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.
- 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 que más le gusten.

- Los canapés 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.

¿Qué necesitamos?

- 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

Resumen

Al pan de molde se le quita la corteza de los bordes y se unta con la mayonesa, crema de atún, queso crema, o la salsa que más 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.

Dado 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, 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.