

Canapés variados 5



Ingredientes

- 120 g de salmón ahumado o marinado
- Aceite de oliva + molde tipo huevera
- 100 g de almendras tostadas picadas
- 4 rebanadas de pan de molde
- Crema de guisantes o crema de garbanzos
- 4 lonchas de queso, 4 lonchas de jamón serrano
- 30 g de semillas de sésamo
- 300 g de pimientos asados escurridos
- 150 g de queso crema tipo Philadelphia
- 4 lonchas de fiambre de aceitunas
- 4 lonchas de queso semi curado
- Palillos redondos para sujetar + rodillo

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

Mano de obra : 50 minutos

Cantidad : 48 canapés para 6 personas
(12 canapés de cada variedad)



- 1** Comenzamos **preparando 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.
- 2** 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. Preparamos 12 canapés.
- 3** 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 .

- 4** 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 utilizemos) 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. Mojamos el cuchillo en aceite para que corte mejor. Haremos 4 rollos que equivalen a 12 canapés.
- 5** 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.