

Canapés variados 3

Cocina en Video
Recetas sencillas pero muy sabrosas



Nuevas combinaciones para hacer unos canapés variados sencillos, que serán una muy buena opción para momentos especiales de celebración como cumpleaños, en vacaciones de verano, navidades y fin de año con una decoración especial.

Dedicación : 5 minutos

Cantidad : 40 canapés

Ingredientes :

- Pan de molde y mini tostadas
- 200 g queso crema Mascarpone o Philadelphia
- 200 g palitos de cangrejo
- 120 g de salmón ahumado
- 80 g de jamón cocido
- 100 g queso semicurado
- 50 g de jamón serrano
- 12 gambas medianas
- 300 g de tomates cherry
- 6 nueces
- Ajo, perejil, aceite de oliva

Comenzamos cortando el pan de molde con un vaso o corta-pastas de diferentes tamaños para aprovechar bien el pan.

- 1 Primer canapé, untamos un disco grande de pan con queso crema, ponemos encima otro disco al que quitamos la parte central. rellenamos con una mezcla hecha con queso crema y palitos de cangrejo cortados en tacos finos. Repartimos por encima tiras finas alargadas de palitos y espolvoreamos perejil fresco picado.
- 2 Segundo canapé, pasamos un rodillo o botella sobre una rebanada de pan, la aplastaremos hasta llegar a un espesor de medio centímetro. Untamos con queso crema, espolvoreamos perejil picado y extendemos salmón ahumado cortado en finas lonchas. Dejamos un espacio en un lateral y vamos enrollando el pan desde la parte contraria hacia la parte sin salmón. Una vez hecho un cilindro, repartimos 3 palillos en el centro de manera que atraviesen el rollo y lo sujeten para que no se habrá. Cortamos los bordes y el resto en tres partes.
- 3 Tercer canapé, untamos un disco con queso crema. Hacemos tiras con el jamón cocido de centímetro y medio de ancho y las enrollamos en forma de cilindros que colocamos de pié en un borde del disco. Colocamos en el espacio sobrante la mitad de una nuez y decoramos con perejil o cebollino.
- 4 Cuarto canapé, utilizamos las mini tostadas como base, sobre las que echamos una vinagreta a la que hemos añadido tomate, queso y perejil picados en dados muy finos. Colocamos sobre ella una gamba que hemos pasado por la sartén con un poco de aceite, ajo y perejil picados (al ajillo). Por último ponemos en el borde medio tomate cherry.
- 5 Para el último canapé, utilizamos una mini tostada que untamos con queso crema, sobre ella ponemos un tomate cherry al que hemos cortado la base. En un palillo pinchamos otro tomate cherry un poco más pequeño que el anterior, un taco cuadrado de queso semicurado, un taco de jamón serrano y pinchamos sobre el tomate cherry grande hasta llegar a la tostada. Podemos echarle un chorro de aceite de oliva.