

Canapés variados 4



Mano de obra : 50 minutos

Cocción: 1,5 minuto

Cantidad : 72 canapés = 9 personas

Ingredientes

- 24 langostinos medianos o gambas
- 250 g de queso crema Philadelphia
- 250 g de palitos de surimi
- 100 g de mayonesa
- ajo, limón, pimienta y cayena
- 18 volovanes mini, 9 cubitos para canapés, 20 rebanadas de pan de molde
- Lechuga tierna, 18 aceitunas rellenas
- 4 rodajas de piña en almibar
- 200 g de queso semicurado en taco
- 200 g de jamón serrano
- 200 g de queso en lonchas
- 150 g de jamón cocido
- 4 filetes de anchoa
- Palillos redondos para sujetar + rodillo



Antes de comenzar a montar los canapés **coceremos las gambas**, si no vienen ya cocidas. Las utilizaremos en dos de los canapés. Ponemos a calentar agua con 3 rodajas de limón. **Les quitamos la cabeza y retiramos con cuidado la tripa que tienen en el lomo**. En esta tripa se acumula arena. Cuando hierva el agua echamos las gambas y dejamos cocer 1 minuto si son medianos o 1,5 min si son grandes.

1 Canapé nº 1: Quitamos los bordes y aplastamos el pan de molde. Untamos queso crema y colocamos encima una loncha de queso y otra de jamón cocido. Colocamos un surimi en el centro y enrollamos presionando con cuidado para no dañar el pan. Dejaremos el corte en la parte de abajo. Cortamos los bordes y cada uno de estos cilindros los dividimos en tres partes. Podemos clavarle un palillo para que no se abran.

2 Canapé nº 2: Quitamos la piel a los langostinos y cortamos la parte arrimada a la cabeza. Cortamos las rodajas de piña en 5 partes y picamos las esquinas. Pinchamos con un palillo el langostino por la parte de la cabeza, colocamos una aceituna en el medio y unimos con la parte de la cola. Pinchamos sobre la piña, con la parte de la cabeza para abajo y colocamos sobre una de las cajitas. Haremos la mitad dentro de la cajita y la otra mitad sin ella.

3 Canapé nº 3: Ponemos la mayonesa en un bol, añadimos medio ajo picado fino y un chorro de zumo de limón. Espolvoreamos una pizca de pimienta y de cayena, removemos y reservamos. Picamos 4 gambas cocidas y peladas en tacos finos, la lechuga, el queso semicurado y el jamón serrano, también. Echamos todos estos ingredientes en el bol de la mayonesa y removemos bien. Rellenamos los mini volovanes con ayuda de una cucharilla y espolvoreamos por encima la parte roja de un surimi, finamente picada.

4 Canapé nº 4: Haremos 6 canapés atados: Aplastamos con un rodillo una rebanada de pan de molde, le cortamos los bordes. Picamos en dados finos los surimi, el queso semicurado y los filetes de anchoa. Mezclamos estos ingredientes junto con el queso crema en un bol. Colocamos la rebanada frente a nosotros haciendo forma de rombo. Rellenamos con la crema que habíamos preparado antes la mitad de la rebanada, dejando una punta sin relleno. Enrollamos desde la parte con crema hasta la parte sin ella. Para mantener la forma podemos clavarle un palillo, atarlo con un hilo de cebollino o con alga nori.