

Canapés variados 6

... n°3: de queso y membrillo, n°4: frutas de Navidad -



Ingredientes

Canapé 3, de queso y membrillo (12 canapés):

- 12 volovanes hojaldre pequeño o pan de molde
- 40 g de queso semicurado
- 50 g de dulce de membrillo
- 2 cucharadas de queso crema (Philadelphia)

Canapé 4, frutas de Navidad (12 canapés):

- 12 volovanes hojaldre pequeño o pan de molde
- Media manzana
- Zumo de 1 naranja y de medio limón
- 2 cucharadas de queso crema (Philadelphia)
- 2 higos
- 12 uvas pasas sin pepita
- 2-3 nueces
- Pizca de canela

Para hacer estos dos tipos de canapés, se pueden utilizar como base unos volovanes de hojaldre o también utilizar pan de molde, cortado en diferentes formas (igual que el canapé n°2, de langostinos).



Mano de obra: 24 minutos

Cocción: 8 minutos en la confitura de frutas

Cantidad : 24 canapés

3 Canapé 3, **de queso y membrillo**: Cortamos en dados muy finos el **queso** y el **membrillo**, reservamos una parte y añadimos el resto a un bol con el **queso crema**, mezclando hasta que quede una crema suave. Rellenamos generosamente con esa crema los mini volovanes, con ayuda de una cucharilla, hasta que formen una montaña y espolvoreamos por encima el queso y membrillo que habíamos reservado.

4 Canapé 4, **frutas de Navidad** : Preparamos una confitura de frutas, para ello ponemos a calentar el **zumo de la naranja** y del medio **limón**, añadimos las **uvas** y los **higos** finamente picados, la **manzana** cortada en dados finos también y una pizca de **canela** (opcional). Cocinamos a fuego suave unos 6 minutos hasta que la manzana queda suave, removiendo de vez en cuando y pasado ese tiempo añadimos las **nueces** troceadas finamente, removemos y cocinamos un par de minutos más. Apagamos y dejamos templar mientras batimos el **queso crema** con una cucharadita de **confitura** hasta tener una crema manejable (podemos aprovechar este momento para desenrollar el primer canapé). Rellenamos los **volovanes** con ella hasta llegar al borde y colocamos encima una montañita de la **confitura de frutas**.