

# Canapes variados 6

- nº1: enrollados de atún, nº2: canapés de langostinos...



## Ingredientes

### Canapé 1, Enrollados de Atún (8 canapés):

- 4 rebanadas de pan de molde
- 4 lonchas de queso
- 4 palitos de cangrejo (surimi)
- 2 ó 3 espárragos verdes
- 1 cucharada de queso crema (Philadelphia)
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 lata pequeña de atún o bonito (80 g)
- Un film plástico + rodillo

### Canapé 2, de langostinos (12 canapés):

- 6 rebanadas de pan de molde
- 12 langostinos pequeños
- 6 tomates cherry
- 1 limón
- 1 cucharada de queso crema
- 1 cucharadita de sal

**Dedicación:** 25 minutos

**Cocción:** 1 minuto de los langostinos

**Cantidad :** 20 canapés



**1** Canapé 1, **Enrollados de Atún** : Quitamos los bordes al **pan de molde** y separamos la capa exterior coloreada de los palitos (**surimi**). Cortamos a lo largo la zona coloreada, con un ancho de 5 cm y el resto de los palitos en dados finos. En un bol mezclamos el **atún**, la **mayonesa** y los **palitos** troceados, mezclamos y reservamos. Humedecemos la mesa de trabajo colocando sobre ella una tira de **film plástico**. Calculamos lo que ocupan 4 rebanadas de pan y en ese hueco repartimos las tiras de palito, separadas entre sí y en diagonal. Colocamos encima las **lonchas de queso** que untamos con el **queso crema** y ponemos las rebanadas de pan montando una encima de la otra. Aplastamos con un **rodillo** para que se compacte, repartimos la crema de atún y mayonesa y colocamos los **espárragos** cerca de uno de los bordes. Desde ese punto vamos enrollado el canapé con ayuda del film plástico y presionando al mismo tiempo para que se compacte. Atamos los bordes y damos vueltas sobre sí mismo para que quede apretado y dejamos reposar en el frigorífico mientras hacemos el resto de canapés ( lo ideal es 4 ó 5 horas). Una vez reposados quitamos el film y cortamos con cuidado en discos del ancho de un dedo. Saldrán entre 8 y 10 discos.

**2** Canapé 2, **de langostinos** : Antes de comenzar a montar los canapés cocemos los **langostinos** o gambas, si no son ya cocidas. Ponemos a calentar agua a la que añadimos con una pizca de sal y 2 rodajas de limón. Si están congelados esperamos a que hierva el agua, los echamos y contamos 1 minuto a partir de que comience a hervir, si son grandes necesitarán minuto y medio. Una vez hervidos escurrimos, quitamos la cabeza, la cáscara del cuerpo y retiramos con cuidado la tripa que tienen en el lomo, haciendo un corte para llegar a ella. En esta tripa se acumulan arenas y cortamos la parte arrimada a la cabeza, para que queden todos iguales. Cortamos 2 rodajas finas de **limón** que dividimos en 6 triángulos cada una, cortamos con un corta pastas redondo de 5 ó 6 cm las rebanadas de pan y dividimos los **tomates Cherry** a la mitad y cada una en dos partes. Montamos el canapé untando el pan con **queso crema**, colocamos en un borde el tomate, al lado contrario el langostino, en medio de ellos el triángulo de limón y **ralladura de limón** sobre el canapé. Hacemos lo mismo con los demás.