Canapés con jamón crudo y cocido



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa golf: Cantidad necesaria
Perejil Crespo: A gusto
Anana: 2 k
Pan lactal negro: 4 Rodajas
Queso Crema: A gusto
Jamòn crudo: 100 g

Canapés de jamón cocido

Pan Lactal: 4 Rodaja
Melon: 2 cdas.
Queso Crema: A gusto
Jamón cocido: 100 g
Ciboulette: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retire los bordes de ambos panes.
- Unte con queso *crema*.
- Corte el *ananá* en cubitos.
- Corte bolitas de melón.

Armado

- Coloque como base el **jamón** crudo en el pan negro y el **cocido** en el blanco
- Congele, retire el exceso de fiambre y corte en triángulos.

- Para los de jamón cocido

- Coloque un punto de queso *crema* y las bolitas de melón
- Decore con *ciboulette*.

- Para los de jamón crudo

- Coloque un punto de salsa golf y por encima el *ananá*
- Decore con *perejil* crespo.

Presentación

- Sirva en una fuente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canapes-con-jamon-crudo-y-cocido