

# CANAPÉS

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pan Francés:**

**el topping de ananá**

**Anana:**

**Queso Crema:**

**el topping de lomo cocido y huevo**

**Huevo duro:**

**Lomo cocido:**

**Sal y Pimienta:**

**el topping de paté**

**Paté de hígado:**

**Pepinos agri dulces:**

**el topping de queso azul**

**Queso Azul:**

**Nueces:**

**Miel:**

**Jamón cocido:**

**Mayonesa:**

**Aceitunas rellenas:**

**Mostaza:**

**Queso Crema:**

**Pera:**

## Preparación de la Receta

- Cortar el pan francés en rodajas y tostar

- Reservar.

## Para el topping de queso azul

- Pisar el queso azul junto con el queso blanco
- Aparte cortar una pera en cubos y caramelizar con un poco de azúcar en una sartén y reservar
- Por último, picar las nueces
- Para finalizar untar las tostadas con la preparación de queso azul.
- Colocar nueces picadas y un cubo de pera sobre el *canapé*
- Finalizar con hilos de miel.

## Para el topping de paté

- Pisar un poco el paté con la ayuda de un tenedor
- Cortar los pepinos agridulces en rodajas.
- Untar las tostadas con *mostaza*, colocar el paté por encima y finalizar con 2 rodajas de pepinos.

## Para el topping de ananá

- Cortar el *ananá* en triángulos pequeños
- Untar la tostada con queso *crema*, colocar *jamón cocido* y finalizar con triangulitos de *ananá*.

## Para el topping de lomo cocido y huevo

- Rallar los huevos duros, salpimentar e incorporar *mayonesa*
- Integrar toda la preparación
- Untar las tostadas con la pasta de *huevo*, una feta de *lomo cocido*
- Y una *aceituna* rellena
- Fijar la *aceituna* con un *palillo*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/canapes>