CANAPÉS



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan Francés:

el topping de ananá

Anana:
Queso Crema:
Jamón cocido:

el topping de lomo cocido y huevo

Huevo duro:
Lomo cocido:
Sal y Pimienta:
Mayonesa:
Aceitunas rellenas:

el topping de paté

Paté de higado:
Pepinos agridulces:
Mostaza:

el topping de queso azul

Queso Azul:
Nueces:
Miel:
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