

Finger Sands



Ingredientes

Planchas de pan de miga:

Para los de roquefort, nueces y manzana:

Nueces tostadas: 30 g

Queso Crema: 100 Gramos

Queso Roquefort: 100 g

Manzana cortada en rodajas súper finas: 1/2 u

Para los de salmón ahumado y eneldo:

Eneldo fresco: Cantidad necesaria

Queso Crema: 200 Gramos

Salmón ahumado cortado muy fino: 300 Gramos

Para los sándwiches de cangrejo:

Brandy:

Sal y Pimienta: Cantidad necesaria

Huevos cocidos: 2 Unidades

Carne de cangrejo: 4 Latas

Mayonesa: 100 g

Preparación de la Receta

- Mezclamos los ingredientes de cada sándwich y condimentamos al gusto
- En el caso del *cangrejo*, haremos una pasta cremosa que extenderemos sobre el pan, con el *huevo cocido* rallado por encima y otra *plancha* de pan
- Cortamos en rectángulos.

- En el de roquefort, hacemos una pasta cremosa con roquefort y queso *crema* y luego la extendemos sobre el pan
- Colocamos láminas de *manzana* y tapamos con otra *plancha* de pan
- Cortamos y con un poco de la pasta, añadimos encima las nueces.
- En el caso del *salmón*, untamos una generosa capa de queso *crema* y sobre ésta acomodamos las lonchas de *salmón* ahumado y el *eneldo* fresco
- Cortamos en rectángulos y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/finger-sands>