

Canapés variados con pan de molde.

Pan de Molde Integral o blanco sin corteza.

- Mini sándwich con mantequilla de almendras, pavo y queso.

Mantequilla, almendra molida, pechuga de pavo, queso Edam o gouda, queso Cheddar.

Aceitunas rellenas para decorar.

Mezcla la mantequilla con las almendras molidas hasta obtener una pasta, agrega sal al gusto.

Arma el sándwich con una rebanada de pan blanco, untado con mantequilla, coloca una loncha de pechuga de pavo, una de queso, coloca una rebanada de pan integral, úntalo con mantequilla, pon una rebanada de pechuga de pavo y una de queso cheddar, tápalo con una rebanada de pan blanco, fórralo con plástico y refrigera.

Corta cada sándwich en 9 cuadritos, decora cada pieza pinchándolo con una aceituna rellena y un palillo.

- Triángulitos de pasta de hígado con canónigos y tomate cherry.

Pasta de hígado, hojas de canónigos o brotes verdes.

Tomates cherry para decorar.

Unta dos rebanadas de pan integral con la pasta de hígado cúbreelas con las hojas verdes, arma el sándwich de tres pisos, fórralo con plástico y refrigera.

Corta cada sándwich en cuatro piezas y luego cada una en dos triángulos, decora pinchándolo con un palillo y una hojita verde junto a una mitad de tomate cherry.

- Enrollados de atún, pimiento asado y huevo.

Atún de lata, pimientos asados, mayonesa.

Huevitos duros de codorniz para decorar.

En un bol pon el atún ya escurrido, desmígalo con un tenedor, agrega los pimientos asados cortados en cubitos, agrega mayonesa al gusto la cantidad necesaria para formar una pasta.

Si es necesario sazona con sal y pimienta al gusto.

Toma una rebanada de pan de molde y aplástala bien con un rodillo, unta el pan con la pasta de atún, dejando espacio libre por dos orillas opuestas, enróllalo comenzando por uno de los espacios libres, fórralo con plástico y refrigera.

Corta rodajas de 1 cm., decora pinchándolo con un palillo y huevo duro de codorniz.

- Calas de pan de molde con jamón serrano.

Mantequilla, jamón serrano.

Corta una rebanada de pan de molde a la mitad formando dos triángulos, aplasta con el rodillo el pan de molde, píntalo con mantequilla derretida, une dos puntas del pan, formando una cala, sujétala con un palillo, colócala en un molde para magdalena y llévalo al horno por diez minutos para que se tueste un poco el pan y adquiera la forma del molde.

Espera a que enfríe, envuelve una rebanada fina de jamón serrano y colócala dentro del pan. Ya está listo para servir.

- Mini sándwich de pasta de queso a las hierbas con jamón.

Queso crema, hierbas frescas al gusto: perejil, cebollino, cilantro.

Lonchas de jamón.

En un bol pon el queso crema y suavízalo con la espátula, agrega al gusto las hierbas frescas de tu preferencia.

Unta la pasta de queso sobre dos rebanadas de pan, coloca una loncha de jamón en cada una, pon una rebanada de pan sobre la otra, cúbrelo con otra rebanada de pan, fórralo con plástico y refrigera.

Corta cada sándwich en cuatro piezas y luego cada una en dos triángulos, decora pinchándolo con un palillo para que no se desarme.

- Enrollados de queso crema jamón serrano y dátiles.

Queso crema, jamón serrano, dátiles.

Pepinillos para decorar

Corta muy finamente los dátiles y el jamón serrano, agrégalos al bol con el queso crema suavizado, mezcla todos los ingredientes muy bien.

Aplasta con el rodillo una rebanada de pan de molde, unta la rebanada de pan con la crema de queso, jamón y dátiles, dejando espacio por dos orillas opuestas, enrolla el pan, fórralo con plástico y refrigera.

Corta rodajas de 1 cm., decora pinchándolo con un palillo y medio pepinillo.

- Mini cestas con champiñón, nata y emmental.

Champiñones, nata o crema de leche, queso emmental, mantequilla.

En una sartén coloca un poco de mantequilla, espera a que se derrita, agrega los champiñones cortados pequeños, sofríe bien los champiñones, agrega un poco de nata o crema de leche, luego agrega el queso emmental, cocina hasta formar una pasta.

Aplasta con el rodillo una rebanada de pan, córtalo con un cortador de galletas en forma de flor, pinta con mantequilla un molde para magdalenas, acomoda la flor de pan dentro de cada espacio del molde, píntala con mantequilla, hornea a 180° C / 350° F por 10 minutos, rellena cada espacio con un poco de la crema de champiñón y queso, cúbrelo con un poco de queso emmental rallado y vuelve a llevar al horno por 10 minutos más hasta que estén doradas.