

Canapè de salmó sense gluten



Amb el salmó fumat també podem fer canapès bons i vistosos i canviar el color de la taula. A aquest li hem donat una altra forma perquè els tradicionals gasten molt de salmó

Fem uns 7 canapès per persona en total, almenys són els que nosaltres ens podem menjar contant que també farem un primer, que serien casi 7 llesques de pa de motlle per persona. Així que segons la varietat i el tamany que triis fer, fes-ne 1 o 2 de cada.

Temps: 20 min.

Ingredients:

- -Salmó fumat
- -Cibulet fresc
- -Formatge cremós tipus Philadelphia
- -Pa blanc de motlle de la casa Shar. Dels que he provat

és el que més consistència té. Ho havia fet amb llesques de pa de pagès també però aquest em funciona millor.



Elaboració:

PAS 1: Aplanem una mica les llesques. Retallem el pa a quadrats i untem el pa amb el formatge cremós.

PAS 2: Anem presentant les llesquetes i retallem el salmó a tires amples amb unes estisores. Els enrosquem donant-los hi forma de flor.

PAS 3: Guarnim amb una mica de cibulet picat petit.



Bon Profit!