

Canapè de sobrassada sense gluten



En pots posar 1 o 2 per persona, dependrà molt de la quantitat que facis en total.

Ingredients:

- -Pa blanc de motlle de la casa Shär o pa de pagès sense gluten
- -1 terrina de sobrassada
- -1 rotlle de formatge brie
- -Mel



Elaboració:

PAS 1: Treiem la crosta del pa i l'aplanem una mica. Seguidament tallem el pa amb un motlle rodó ò amb un got. El torrem un pelet, només una mica al forn.

PAS 2: Untem el pa amb la sobrassada i al damunt hi posem un tall de brie.

PAS 3: Amb una cullereta posem uns fils de mel damunt el formatge i ho enrrossim amb un bufador.

Si feu canapès per primera vegada heu d'assumir que es malgastarà força menjar que després ja aprofitareu l'endemà per esmorzar. Perque els canapès quedin polits no es poden aprofitar cantons ni retalls i al final es "malgasta" molt de pernil dolç, salmó, pa, ...

Fem uns 7 canapès per persona en total, almenys son 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.



Bon Profit!