

Canapè de pernil dolç



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 triïs fer, fes-ne 1 o 2 de cada.

Ingredients:

- – Pa de motlle sense crosta. També en podeu trobar tallat de llarg en comptes de llesques. Si el feu sense gluten, agafar pa de pagès que és més prim, ara mateix, que el de motlle.
- – Pernil dolç
- – Cogombrets en vinagre
- – Maionesa
- – Mantega o margarina



Elaboració:

PAS 1: Tallem la llesca de pa de motlle en diagonal i ens sortiran 2 triangles.

PAS 2: Untem els triangles amb mantega una mica desfeta, només una mica, al microones o margarina i presentem el tall de pernil dolç. Retallem el pernil que sobra.

PAS 3: Per decorar talla cogombrets en vinagre a rodanxetes i finalment, amb la maionesa decora.

PAS 4: Per fer els “fideus” amb la maionesa, posem una cullerada de maionesa dins d’una bosseta de plàstic i la fem servir com si fós una màniga pastissera, fent un tallet a la punta. Com més petit, més fideuet, com més doble, més salsitxeta, jeje.

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, ...



Bon Profit!