

Canapè d'espàrrecs



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

Ingredients:

- – Pa de motlle normal o pa de pagès sense gluten
- – Espàrrecs gruixuts
- – Pebrots del piquillo
- – Maionesa
- – Mantega o margarina



Elaboració:

PAS 1: Tallem el pa de motlle per la meitat i l'untem amb una miqueta de mantega, molt poca. Per ajudar-nos la podem desfer amb molt de compte que no es liqui, al microones.

PAS 2: Tallem a la mida del pa l'espàrrec. Per decorar agafem

una tireta de pebrot i hi afegim la maionesa.

PAS 3: Per fer el dibuix amb la maionesa agafem una bosseta de plàstic i l'omplim amb una cullerada de maionesa. Seguidament retallem una mica una de les puntes i fem com si fós una mànega pastissera.

Aquest és un dels canapès que es deixen per fer els últims ja que l'espàrrec estava el pa.

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!