



# Canapés

Antes de degustar la cena de Navidad, podemos sorprender a familiares y amigos con pequeños bocaditos o canapés. Os dejamos algunas ideas, fáciles y rápidas de hacer. Como base, recordar que podemos utilizar:

- Pan Bimbo (cortado en cuadraditos, sin corteza)
- Rebanadas de pan (estilo tosta, el tamaño va al gusto, con un toque de tostador para que esté más crujiente)
- Pan tostado
- Volovanes

## Canapés de queso, piña y fresas

---

### Ingredientes:

- 1 paquete de queso crema
- Piña cortada en cuadraditos
- Fresas troceadas
- Nueces (opcional)
- Tostadas pequeñas o galletas saladas

### Elaboración:

Se unta el queso crema en las tostadas, luego se agregan las fresas cortadas y los pedacitos de piña. Si se desea se puede agregar nueces como decoración.

## Volován relleno de jamón y huevo hilado

---

### Ingredientes:

- Jamón cocido
- Huevo hilado

### Elaboración:

Coger una loncha de jamón cocido y cortarla a la mitad a lo ancho (para que al enrollar no nos quede muy grueso). Después rellenamos con el huevo hilado y enrollamos. Cortamos la loncha en varias partes (al gusto) y colocamos en los volovanes. Remata con un poco de huevo hilado para que sobresalga por arriba.



NOTA: Si quieres mejorar el sabor puedes untar la loncha de jamón cocido con queso crema (antes de poner el huevo y enrollar).

## **Volován relleno de salmón ahumado, queso y pepinillos**

---

### **Ingredientes:**

- Salmón ahumado
- Queso crema
- Pepinillos

### **Elaboración:**

Rellena el volován con el queso crema. Luego coge un trocito de salmón ahumado y enróllalo sobre sí mismo. Aprieta sobre el volován de forma que quede la mitad dentro del queso y la otra mitad fuera. Para terminar coge medio pepinillo, dale unos cortes a lo largo pero sin que separen del todo las láminas y ponlo encima del salmón.

NOTA: puedes añadir un poco de cebollino o de eneldo picado al queso, le dará un toque distinto.

## **Volován relleno de surimi y piña**

---

### **Ingredientes:**

- Surimi
- Salsa rosa
- Piña

### **Elaboración:**

Coge los palitos de surimi y córtalos en rodajitas muy finas. Corta un poco de piña en trozos muy pequeños. Pon en un bol el surimi y un poco de salsa rosa.

Mezcla bien y rellena los volovanes. Decora con unos trozos de piña.

## **Canapés rellenos de queso, salmón y huevas de lumpo**

---

### **Ingredientes:**

- Queso crema
- Salmón ahumado



- Huevas de lumpo negras

### **Elaboración:**

Extiende el queso en la tosta. Pon encima una tira de salmón ahumado. Por último, decora con unas huevas de lumpo negras.

### **Otros aperitivos**

---

No debemos olvidar los aperitivos más tradicionales:

- Croquetas
- Tortilla de patata
- Entremeses: jamón serrano, chorizo, lomo y queso manchego
- Paté: lo puedes encontrar de diversos sabores o incluso hacerlo tú mismo en casa, por ejemplo:
  - Paté de mejillones: mezclar con la batidora una terrina de queso crema y una latita de mejillones.
  - Paté de marisco: mezclar con la batidora siete palitos de mar, tres quesitos, una lata de atún en aceite y añadir un chorrito del aceite del atún.

### **Referencias y más información en:**

---

<http://www.gallinablanca.es/>

<https://elpais.com/especiales/recetas-de-navidad/>

<http://www.recetasdemama.es>

<http://www.directoalpaladar.com/>

<http://saborgourmet.com>