



<https://www.mepillasquisando.com>



CANAPÉS DE TRUCHA Y ANGUILA



INGREDIENTES:

12 Rebanadas de Pan de molde.
1 Tarrina de Anguila ahumada.
1 Tarrina de Trucha ahumada.
100 gr. de Mantequilla.
2 Limones.
50 gr. de Almendras tostadas.
Perejil.

ELABORACIÓN:

Se cortan las rebanadas de pan de molde en rectángulos y en triángulos, quitándoles con el cuchillo la corteza. Se untan de mantequilla todos los panecitos por un lado. Se recortan las lonchas de ahumados según la forma del pan y se colocan sobre la cara untada de mantequilla. Se adornan por encima con cordones de mantequilla marcados con ayuda de una manga de boquilla muy fina y se coloca en el centro de cada canapé una almendra o una hoja de perejil. Se sirven en fuentes amplias, rodeados de cuarterones de limón, con los que rociarán los comensales los canapés en el momento de comérselos.

<https://www.mepillasquisando.com>