

# Cuines - Sopar de festa

Arriba la revetlla de Sant Joan, i com cada any ho celebrarem en família, amb amics, però és una data que volem un sopar molt especial i que ens doni poca feina per això us proposem uns canapès.

## Canapès de tonyina

Ingredients:

- 1 llauna de tonyina
- 1 llimona
- 50g de mantega
- 20 olives negres
- 1 pot de pebrot vermell en conserva
- Crema de llet
- 10 llesques de pa de motlle



Preparació

1. Talleu les crostes de les llesques.
2. Esmicoleu la tonyina amb una forquilla i barregeu-la amb la mantega.
3. Afegiu-hi unes gotes de suc de llimona i una mica de crema de llet.
4. Escampeu aquesta crema per damunt de les llesques.
5. Talleu-les en triangles i poseu-hi una oliva negra al mig envoltada amb una tireta de pebrot vermell.

## Canapè de palets de cranc

Ingredients:

- Torrades de pa sec
- Palets de cranc
- Maionesa
- Tabasco
- Romesco
- Julivert



Preparació

1. Esclafem els pals de cranc, posem la maionesa, unes gotes de tabasco i unes gotes de romesco.
2. Ho remenem tot, i col·loquem a sobre de les torrades.
3. Decorem amb julivert.

## Canapès de gambes amb olives

Ingredients

- 50 gr. Salsa de tomàquet
- Llesques de pa (5)
- 200gr. Gambes
- 50 gr Olives
- 30 gr Caviar



Preparació

1. Fer la salsa de tomàquet. A continuació afegiu-la a les llesques de pa i posar les olives per sobre. Finalment afegir les gambes i el caviar de decoració.

## Canapès de mermelada i bacó

Ingredients

- 8 Llesques de pa de motlle
- Mermelada d'albercoc
- Bacó



Preparació

1. Torrar les 8 llesques de pa lleugerament.
2. Untar mermelada d'albercoc (s'utilitza d'aquest tipus perquè és menys dolça).
3. Tallar en 4 parts les llesques de pa de motlle, posar-hi el bacó tallat a trossos a sobre, posar-ho tot al forn fins que el bacó estigui daurat.

## Canapè d'anxoves amb olives

Ingredients:

- Llesques de pa de motlle.
- 2 anxoves a cada llesca.
- Mantega.
- Tantes olives com vulguis.



Preparació:

- 1- Posar les llesques en un plat.
- 2- Untar les llesques amb mantega.
- 3- Ficar dues anxoves sobre les llesques.
- 4- Col·locar olives sobre les dues anxoves.
- 5- Tallar les llesques en quatre trossos per fer els canapès.