

# Canapé de mango con paté y vinagre dulce



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Pepa cocina



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- pan de molde,
- mango,
- paté,
- crema de vinagre de Módena,
- aceite de oliva,
- azúcar y
- pimienta negra.

**Preparación:**

## Paso 1

Un delicioso canapé... Sorprendente! Lo hacemos en un plis plas. Pon unas rebanadas de pan de molde en la tostadora o en el horno, como prefieras. Úntalas bien de paté o foie gras, del gusto y clase que tengas por casa o del gusto que prefieras. Pela el mango y córtalo a rodajas o a tiras, como puedas. Échale un poco de pimienta negra molida y caliéntalo en una sartén con unas gotas de aceite. Vuelta y vuelta con cuidado. Coloca sobre el pan de molde. En otra sartén, vierte un buen chorro de vinagre de Módena y azúcar. Remueve un poco y rocía sobre el mango. Me ha parecido espectacular esta mezcla de sabores... paté, mango, vinagre dulce... Ummmm!!!