brocheta de pan de molde surtido

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: bertodu **Recetizador:** Chechurue



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
también se puede añadir a la masa con perejil un poco de aguacate machacado y queda de un tono más verde y con más sabor

Descripción:

unos entrantes que se preparan en un periquete se pueden hacer con un pan de molde o con diferentes, yo en esta ocasión he escogido 3 tipos de pan, normal, integral y multicereal

Ingredientes para 4 personas :

- 4 rebanadas de pan de molde blanco
- 2 rebanadas de pan integral
- 2 rebanadas de pan de molde multicereal
- 3 cucharaqdas de mahonesa
- 2 quesitos
- 1 cucharada de ketchup
- 1 cucharada de perejil picado
- una cucharadita de cebolla muy picada

Preparación:

Paso 1

preparar el surtido de panes para que los triángulos de pan sean diferentes

Paso 2

en un bol, mezclar la mahonesa con los quesitos, aplastarlos con el tenedor y dividir la masa en tres platitos

Paso 3

en uno de los platitos, echar el ketcup y mezclarlo bien, en otro añadir la cucharada de perejil y en el tercero cebollita muy picada

Paso 4

sobre la tabla ir untando las diferentes salsas en las rebanadas de pan de molde

Paso 5

ir montando las rebanadas una vez untadas una sobre otra y cubrirlas con una rebanada de pan de molde blanco sin untar, presionar y con un cuchillo afilado cortarlos en diagonal de manera de que se saquen 4 blochetas de cada rebanada, ensartar en los palillos y servir