Canapés de Aguacate y Queso Crema

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Chechurue



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

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 tarrina de queso crema tipo Philadelphia
- 1 cucharada de nata líquida
- 2 aguacates
- 8 rebanadas de pan de molde o tostadas de pan

Preparación:

Paso 1

Para realizar unos riquísimos canapés de aguacate y queso crema lo primero que debemos hacer es echar el queso crema en un bol y mezclarlo bien con la nata hasta obtener una mezcla ligera, que podamos batir bien con la ayuda del tenedor. Aparte, vaciamos los aguacates en dos mitades y las partimos en rodajas, aunque también pueden ser en dados. Cogemos el pan tostado o tostamos el pan de sándwich ligeramente y a continuación extendemos la mezcla de queso crema con la ayuda de un cuchillo. Después, colocamos por encima las rodajas o trocitos de aguacate. Otra opción es hacer un puré con el queso y el aguacate, poniendo

ambos en un bol y aplastándolos con la ayuda de un tenedor. Cuanto más apretemos, los trozos que obtendremos serán menos grandes y consistentes. Por último, solo queda adornar el canapé con algún ingrediente que le dé un poco de vistosidad, como cebollino picado o una hierba aromática.