Dúo de canapés

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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** anina 1988

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

Descripción:

Te propongo un dúo, para aprovechar el horno ;-) y ya que te pones... pues que haya un poco de variedad al presentarlos.

Ingredientes para 4 personas :

- *Pan de molde cortado en 4 o pan de chapata*
- *mantequilla*
- *tomates maduros*
- *quesitos en porciones*
- *beicon*
- *jamón de york*
- *queso de untar*
- *pimentón dulce*

Preparación:

Paso 1

Una vez que cortas el pan de molde en cuatro trozos, separa los trocitos que vas a dedicar a una receta y a la otra. Puedes combinarlos con pan de chapata o normal. Vamos a por la primera tanda. Pon en marcha el horno, para ir calentándolo (jajajaja). Unta con un poco de mantequilla cada trocito de pan. Sobre ellos coloca la mitad de un quesito en porciones y una rebanadica de tomate maduro en cada una. Las lonchas de beicon, como son muy grandes, córtalas por la mitad, y esa mitad la doblas y la colocas sobre los canapés. Se mete al horno, que ya está caliente, hasta que el queso esté muy blando y el beicon bien tostado. Deja un hueco en la bandeja que tienes en el horno para poner después la siguiente receta de canapés. Mientras se va tostando esta delicia, vamos a preparar los canapés de jamón de York, queso blando y pimentón. Sólo requieren un calentón así que genial. Untas el pan de molde, cortado en cuatro, una base de jamón de york, una capa espesa de queso cremoso de untar, y espolvoreas con un poco de pimentón dulce. Cuando veas que los canapés que tienes en el horno están a punto de estar listos, mételos junto a ellos. Se sirve caliente! Ummm!!!