

Aperitivos de pan de molde

Ingredientes:

Pan de molde normal o integral.

Paté o cremas al gusto o mantequilla de distintos sabores.

Preparación:

1. Quítale la corteza a los panes.
 2. Con la ayuda del rodillo, estira las rebanadas de pan en ambos sentidos hasta dejarlas muy finitas.
 3. Extiende sobre el pan el paté o mantequilla elegidos y enrolla presionando bien.
 4. Coloca los rollitos en un recipiente y tápalos con papel de cocina humedecido con agua. Deja reposar.
 5. Para servir, corta los rollitos en rodajitas y decóralos a tu gusto con alcaparras, tomatitos, trocitos de cereza, pimienta roja, etc.
- He cogido unas cuantas rebanadas de pan de molde sin corteza y las he estirado con el rodillo dentro de papel film:





Después les he puesto una buena capa de alioli (hecho con la thermomix), y palitos de cangrejo picaditos también en la thermomix:



Después los he enrollado y guardado en el congelador un ratito para que se pongan duritos ¡¡ojo que no se congelen!!!



Y por último los he sacado y cortados en rodajitas

