

MONTADITOS

De gamba:

En un bol es fa una barreja de gambes a trossets, surimi tallat i salsa rosa. Es col·loca sobre les llesques, possant-hi per sobre unes gambes pel mig.

De salmó:

S'unta el pa amb una base de formatge cremós. S'hi posa a sobre, tot tallat ben petit, salmó fumat, tàperes, olives farcides, cogombrets i ceba.

Calent de sobrassada:

Les llesques s'untan amb sobrassada i es posa a sobre un tall molt fi de formatge. Es posen al forn.

Calent de pernil dolç i formatge:

Les llesques s'untan amb mantega i es posa un tall de pernil dolç i formatge havarti. Es posen al forn.

De formatge i codonyat:

A sobre el pa torrat s'hi posa formatge de cabra (rul·lo) i codonyat.

De pebrot de Padrón i ou de guatlla:

A sobre les llesques es posen dos pebrots de Padrón, fregits prèviament, coronats per un ou de guatlla ferrat. pa.

Bon profit.

Antonia.