

MONTADITOS:

1.- De gamba:

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

2.- 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.

3.- Calent de sobrassada:

Les llesques s'untent de sobrassada i es posa a sobre un tallet molt fi de formatge. es posen al forn.

4.- Calent de pernil dolç i formatge:

Les llesques s'untent amb mantega i es posa a sobre un tallet de pernil dolç i formatge havarti. Es posen al forn.

5.- De formatge i codonyat:

A sobre el pa torrat s'hi posa formatge de cabra "rulo" i codonyat

6.- de pebrot de Padrón i ou de guatlla:

A sobre de les llesquetes es pposen dos pebrotets de Padrón, fregits prèviament, coronats per un ou de guatlla ferrat.

Bon profit

Antonia