



Entradas Salgados

Canapés de Puré de Batata com Salmão e Abacate

🕒 47 min.

👤 Fácil

✂️ 8 doses

Ingredientes

115 g de Puré de Batata MAGGI
1 gema de ovo
200 ml de leite
200 ml de água
1,5 c. de sopa de azeite
sal
150 g de salmão fumado
150 g de abacate (peso líquido)
sumo de limão
60 g de tomate cereja
cebolinho

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 123,6 kcal | 6%* |
| Proteínas | 6,2 g | 12%* |
| Lípidos | 5,0 g | 7%* |
| Hidratos de Carbono | 12,9 g | 5%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 200°C.
- 2 Pica o salmão fumado de modo a que fique em pequenos pedaços.
- 3 Aquece a água com o leite e uma pitada de sal. Quando começar a ferver, retira do lume e adiciona o puré de batata MAGGI. Deixa repousar pouco tempo e mexe muito bem de modo a obter uma textura densa. Adiciona uma colher de azeite, uma gema de ovo e 100g de salmão fumado. Mistura tudo muito bem.
- 4 Distribui o puré de batata entre duas folhas de papel vegetal e com ajuda de um rolo de cozinha obtenha uma massa com cerca de ½ cm de espessura. Com ajuda de uma faca corte a massa em retângulos.
- 5 Coloca os retângulos num tabuleiro forrado com papel vegetal e leva ao forno durante 10 a 12 minutos, até alourarem.
- 6 Tritura o abacate com uma colher de sumo de limão e meia colher de azeite. Corta o tomate cereja em oitavos.
- 7 Com a ajuda de uma colher distribui o creme de abacate, o tomate e o salmão pelos canapés.
- 8 Finaliza com cebolinho.