



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 aqueça o forno a 200°C.
- 2 Pique o salmão fumado de modo a que fique em pequenos pedaços.
- 3 Aqueça a água com o leite e uma pitada de sal. Quando começar a ferver, retire do lume e adicione o puré de batata MAGGI. Deixe repousar pouco tempo e mexa muito bem de modo a obter uma textura densa. Adicione uma colher de azeite, uma gema de ovo e 100g de salmão fumado. Misture tudo muito bem.
- 4 Distribua 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 Coloque os retângulos num tabuleiro forrado com papel vegetal e leve ao forno durante 10 a 12 minutos, até alourarem.
- 6 Triture o abacate com uma colher de sumo de limão e meia colher de azeite. Corte o tomate cereja em oitavos.
- 7 Com a ajuda de uma colher distribua o creme de abacate, o tomate e o salmão pelos canapés.
- 8 Finalize com cebolinho.