

Entradas Salgados

Canapés Natalícios de Puré de Batata

65 min. Fácil Moderado 8 doses

Ingredientes

125 g de puré de batata instantâneo
1 gema de ovo
200 ml de leite meio gordo
200 ml de água
azeite q.b.
sal q.b.
2 abacates
sumo de 1 limão
1 tomate
25 g de chalota ou cebola
150 g de salmão fumado
2 c. de sopa de maionese
ovas de salmão para decorar q.b.

Informação nutricional

Energia	148,7 kcal	7%*
Proteínas	6,3 g	13%*
Lípidos	10,9 g	16%*
Hidratos de Carbono	6,4 g	2%*

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

Preparação

1. Ferver a água, leite e uma pitada de sal. Retirar do lume e adicionar o puré de batata. Deixar arrefecer uns instantes. Mexer regularmente de modo a obter um puré espesso. Adicionar uma colher de sopa de azeite e uma gema de ovo. Mexer bem.

2. Estender o puré com a ajuda de um rolo de cozinha (se ajudar estende a puré por cima de uma folha de papel vegetal) até que fique com uma espessura de ½ cm. Com moldes em forma de árvores de Natal e estrelas, formar figuras natalícias como base dos canapés.

3 Colocar as figuras sobre um tabuleiro forrado com papel vegetal. Levar ao forno, pré-aquecido a 200ºC, durante 10-12 minutos, até que fiquem com uma cor dourada.

4 No entretanto, picar a chalota e o tomate, previamente descascado e sem sementes, em cubinhos pequenos.

5 Descascar os abacates e cortar em pedaços pequenos. Numa tigela com o abacate, adicionar o sumo de meio limão espremido, duas colheres de sopa de azeite e uma pitada de sal. Misturar bem, se necessário triturar com a ajuda de uma batedeira. Colocar a mistura num saco pasteleiro para decoração de bolos com uma extremidade fina. Cobrir as figuras natalícias em forma de árvore, quando estiverem arrefecidas, com a mistura de abacate e polvilhar com a cebola picada e os cubos de tomate.

6 Triturar o salmão fumado com a maionese.

7 Cobrir as figuras natalícias em forma de estrela com a mistura de salmão fumado e decorar com ovas de salmão.