

## Canapés de salmão fumado



Ingredientes: 1 unidade de baguete  
200 grama de queijo creme (tipo Philadelphia)  
125 grama de salmao fumado  
0 totaste de pimenta preta  
0 totaste de azeitonas verdes (sem caroço)  
0 totaste de folhas de alface (para decorar)

### Instruções de preparação:

Corte a baguete em fatias com a espessura de um dedo e torre-as ligeiramente na torradeira, apenas para ficarem crocantes. Coloque depois o queijo creme e o salmão fumado numa picadora, robot de cozinha ou liquidificador e misture até obter uma pasta homogénea e cor de rosa . Junte 1 colher de café de pimenta preta e misture bem. Um pouco antes de servir barre generosamente as fatias de baguete com a pasta de salmão fumado e decore com uma azeitona verde e um pouquinho de alface. Disponha geometricamente sobre o prato e sirva.

Sugestões Adicionais: