



CANAPÉS DE ROSBIFE

30 minutos | P/16 unidades

Ingredientes



2 fatias de pão tipo alemão
100 g de queijo creme
1 colher de sopa de mostarda em grão
4 mini-cornichons
1 Bife do lombo (com cerca de 1 dedo de altura)
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Azeite q.b



Preparação

- Corte o pão em 16 quadradinhos, começando por o cortar ao meio e depois em 4 e reserve.
- Coloque o queijo-creme num recipiente com a colher de mostarda em grão e misture bem os 2 ingredientes. Coloque o preparado num saco-pasteleiro.
- Corte os cornichons 2 vezes ao meio no sentido longitudinal. Reserve.
- Tempere o bife com 1 fio de azeite, sal e bastante pimenta.
- Aqueça 1 frigideira anti-aderente e sele o bife do lado que temperou. Entretanto, já na frigideira, tempere de igual forma o outro lado. O processo é rápido. Deverá demorar cerca de 2 minutos de cada lado. Retire do lume numa altura que garanta que o bife fique mal passado e deixe a carne repousar.
- Passados alguns minutos fatie a carne em pequenas tiras.
- Quando chegar a este ponto tem tudo preparado para poder começar a montar os canapés.
- Em cada quadradinho de pão coloque um pouco do preparado de queijo, depois coloque uma fatiazinha de rosbife e 1/4 do cornichom.
- Emprate. Estão prontos a servir.