Canapé de mango con paté y vinagre dulce

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** aurora mif

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- pan de molde,
- mango,
- paté,
- crema de vinagre de Módena,
- aceite de oliva,
- azúcar y
- pimienta negra.

Preparación:

Paso 1

Un delicioso canapé... Sorprendente! Lo hacemos en un plis plas. Pon unas rebanadas de pan de molde en la tostadora o en el horno, como prefieras. Úntalas bien de paté o foie gras, del gusto y clase que tengas por casa o del gusto que prefieras. Pela el mango y córtalo a rodajas o a tiras, como puedas. Échale un poco de pimienta negra molida y caliéntalo en una sartén con unas gotas de aceite. Vuelta y vuelta con cuidado. Coloca sobre el pan de molde. En otra sartén, vierte un buen chorro de vinagre de Módena y azúcar. Remueve un poco y rocía sobre el mango. Me ha parecido espectacular esta mezcla de sabores... paté, mango, vinagre dulce... Ummmm!!!