Тапас - это маленькие порции горячих или холодных закусок самых разных форм и видов - многослойные бутерброды на кружочках багета или четвертинках тоста; куски омлета, картофельной тортильи или пирога с несладкой начинкой; порции салата-оливье в розетках; "бандерильи" - нанизанные на зубочистку кусочки мяса, кальмаров или овощей; «корзиночки», тарталетки и трубочки из теста, наполненные рыбными, крабовыми или мясными паштетами... кулинарному творчеству нет предела.

Испанский вяленый окорок хамон и сырокопченые колбасы; креветки, крабы, кальмары и прочие морепродукты; тунец, сардины и анчоусы; артишоки, оливки, маринованные огурчики-корнишоны, помидоры черри и другие овощи; грибы, сыры, яйца - все годится для приготовления тапас.

О происхождении тапас говорит само название ( tapas - множественное число от tapa — крышка).





Ингредиенты:

Багет белый

Хлеб черный

Хлебец

Сыр сливочный зелень+ оливка  
Огурец, сыр сливочный, сельдь

Помидор, сыр, маслина

Ананас, сыр на шпажке

Соус сырный, колбаса, помидор

Сыр, рукола, майонез, помидор

Огурец, кукуруза, майонез

Яйцо вареное, помидор зелень, майонез

Шпрота, зелень, лук

Резаные помидоры, зелень

Авокадо, базилик

Ветчина, пюре картофельное

Тертое яблоко, капля лимонного сока, корица

Яблоко, мед, грецкий орех

Апельсин, оливка

Апельсин, базилик