

TAPAS DE JAMÓN IBÉRICO



Ingredientes para 4 personas:

- 1 barra de pan de leña.
- 300 gr. de jamón ibérico.
- 100 gr. de queso de untar.
- 4 huevos de codorniz.
- 4 lonchas de salmón.
- 1 tomate maduro.
- 2 dientes de ajo.
- Aceite virgen extra.
- Sal.
- Pimienta.
- Perejil

Preparación:

Picar finamente un diente de ajo y mezclar con el queso de untar.

Limpiar el tomate, cortarlo por la mitad y rallarlo sobre un bol. Echar sal y pimienta y regarlo con un chorrito de aceite de oliva. Espolvorear perejil picado encima de la mezcla.

Cortar 12 rebanadas de pan. Tostar en el horno durante 3-4 minutos.

Untar los panes con un diente de ajo.

Sobre 4, poner una buena capa de la mezcla de queso y ajo. Enrollar las láminas de salmón y colocarlas en el centro. Enrollar 8 láminas de jamón y colocarlas 2 en cada pincho, a los costados del salmón.

Sobre 8 panes, poner un poco de la mezcla de tomate rallado. Cubrir 4 con 8 lonchitas de jamón. Picar finamente el resto del jamón, cubrir los otros 4 panes. Freír los huevos de codorniz y colocarlos encima.