



QUESO DE CABRA ENVUELTO EN JAMÓN SERRANO CON SALMOREJO

Ingredientes:

50 g de jamón serrano
100 g de queso de cabra
Aceite, el necesario para freír

Para el salmorejo:

- 1 kg de jitomate
- 100 g de miga de pan
- 2 dientes de ajo
- 30 g de vinagre
- 1 cucharada de sal
- 150 g de aceite de oliva

Procedimiento:

1. Para el salmorejo, licúa el jitomate con el pan, los ajos, el vinagre y la sal incorpora poco a poco el aceite de oliva hasta que espese. Reserva.
2. Con ayuda de las manos, ve dando forma de una bola al queso de cabra y envuelve con el jamón serrano hasta que quede cubierto.
3. Calienta el aceite, fríe la bola de queso hasta que el jamón serrano quede dorado, retira.
4. Para servir, coloca en un plato un espejo de salmorejo, encima el queso de cabra cubierto con el jamón. Decora con un poco de aceite de oliva y rabitos de cebolla cambray picados en rodajas.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4

1 / 1