



TAPAS PARA PAPA

Ingredientes:

1 barra de pan baguette ó pan rústico

50 ml de pesto

3/4 taza de jitomates deshidratados comerciales y molidos ó machacados

220 g de queso mozzarella fresco, cortado en rebanadas

100 g de jamón serrano

Albaca para decorar

Reducción de vinagre balsámico para decorar

Procedimiento:

Corta rebanadas de pan. Calienta un sartén y dora por ambos lados las rebanadas. Puedes rociarlas con un poco de aceite de oliva para darles un toque de sabor.

A la mitad de los panes, úntales pesto y al resto los jitomates deshidratados.

A los panes que les pusiste el pesto, agrega unas rebanadas de queso mozzarella. A los panes que les pusiste los jitomates molidos agrega una lamina de jamón serrano doblada.

Decora y ofrece.

Consejo: Si quieres hacer los jitomates deshidratados tienes que primero pelarlos. Una vez pelados corta en cuartos, retira las semillas y colócalos en una charola para horno. Rocíalos con aceite de oliva. Salpimienta y coloca una lámina de ajo en cada jitomate. Hornea a 160° durante 40-45 minutos, volteando a la mitad de la cocción para que queden parejos.

Tiempo de preparación: 10 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 4-6