

CARPACCIO DE SETAS CON CRUJIENTE DE IBÉRICO Y VINAGRETA DE PIÑONES



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

Creador: Concepcion Garc



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Podeis sustituir los piñones por almendras tostadas

Descripción:

Un entrante de lujo para una comida de fiesta...

Ingredientes para 2 personas :

- 1 bandeja de champiñones laminados
- 30 gr. piñones
- 5 lonchas de jamón ibérico
- sal
- aceite de oliva virgen extra
- limón o vinagre
- perejil picado

Preparación:

Paso 1

Encendemos el horno a unos 180°. Cubrimos la bandeja de horno con papel sulfurizada y sobre él colocamos las lonchas de jamón (yo las corto por la mitad). Metemos al horno entre 10 y 15 minutos. Hay que estar pendiente, cuando veamos que empieza a tostarse el jamón, le damos la vuelta y cuando esté entero "durito" y tostado, lo sacamos. Hay que prestar atención ya que cada horno es diferente y no debe de quedarnos crudo, pero que tampoco lo carbonicemos. El punto es que lo rompamos con las manos en porciones pequeños de crujiente que esté.

Paso 2

En un bol añadimos los piñones que habremos tostado anteriormente en una sartén sin nada de aceite, el aceite, la sal y el limón (o vinagre) y perejil.

Paso 3

Disponemos los champiñones o la seta elegida cortada muy fina en el plato que vayamos a utilizar. Encima "rompemos" todo el jamón crujiente que teníamos del horno y seguidamente rociamos con la vinagreta de champiñones. Dejamos macerar mínimo diez minutos y servimos. Realmente DELICIOSO!!