

Creador: Rober **Recetizador:** Carlos Santana



Descripción:

Aquí va la receta más fácil que he subido hasta el momento al blog. Una ensalada rápida, pero muy rica. ¿Quién no tiene en casa jamón y tomate? Pues entonces, puedes hacer esta receta. La clave de esta receta es tener buenos tomates. Como sabéis, muchas veces los tomates que compramos en los supermercados parecen plástico. Os recomiendo que de vez en cuando probéis a comprar alimentarios naturales y ecológicos, hoy en día hay numerosas tiendas que puedes encontrar en Internet.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Para disfrutar del ali-oli mejor comerlo al instante.

Ingredientes para 2 personas :

- 2 grandes de Tomate
- 100 gramos de Jamón Serrano
- 1 diente de Ajo
- 3 cucharas soperas colmadas de Mayonesa
- Un chorrito de Aceite de oliva virgen extra
- Un chorrito de Vinagre de módena
- Al gusto de Sal

Preparación:

Paso 1

Pelamos los tomates y los cortamos en rodajas muy finas.

Paso 2

Previamente habremos sacado el jamón serrano del frigorífico y lo cortaremos en trozos pequeños. Los echamos en un recipiente que usemos para triturar o batir. Pelamos el diente de ajo y lo añadimos al mismo lugar. Añadimos un par de cucharadas de mayonesa bien colmadas.

Paso 3

En una trituradora o batidora lo pasamos todo bien hasta que quede un especie de masa. Cuidado con el ajo, es mejor echar medio diente de ajo, que pasarnos, ya que su sabor es muy fuerte.

Paso 4

Para presentar el plato: colocamos las rodajas de tomate, añadimos un poco de sal y aceite de oliva y en medio añadimos el ali-oli de jamón serrano.

