Pequeños bocaditos llenos de sabor

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

Creador: Flor Roja



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Una preparación perfecta para cócteles o si quieres comer un bocado especial.

Ingredientes para 6 personas :

- •1 tarro de palmitos
- •2 pimientos morrones
- •2 cucharadas de aceite de oliva
- •1 cucharadita de orégano
- •1/2 cucharadita de sal de ajo
- •200 grs. de jamón
- •15 hojas de albahaca
- •15 brochetas de madera, medianas

Preparación:

Paso 1

Calentamos el horno a 180 °C y asamos los pimentones por 15 minutos hasta que estén blandos. 2. Quitamos la piel, partimos por la mitad y retiramos las semillas. 3. Cortamos los pimentones en tiras de unos 2 cm y aliñamos con aceite de oliva, sal, pimienta, ajo y orégano. Es importante mezclemos bien todos los ingredientes.

Paso 2

. Extendemos una tajada de jamón sobre una tabla de cocina, cubrimos con las tiras de pimentones y colocamos un palmito entero en el centro. 5. Enrollamos formando un cilindro y cortamos en trozos de 2 cm y luego viene la mejor parte: pinchamos en brochetas colocando una hoja de albahaca en el extremo y ya están listos para servir.