

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 mezclamos 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.