

# TORRIJAS DE TOMATE CON CRUJIENTES DE JAMÓN



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Marti



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

## Descripción:

Impresionantemente buenas

## Ingredientes para 4 personas :

- 12 RODAJAS DE PAN DURO
- 12 LONCHAS DE JAMÓN IBÉRICO
- 3 HUEVOS
- 3 TOMATES MADUROS
- 1 VASO de AGUA
- 1 CUCHARADA de PASTA DE TOMATE
- 1 PIZCA de PIMENTÓN DULCE
- 2 CUCHARADAS de TOMATE SECO EN POLVO
- ACEITE PARA FREÍR

## Preparación:

### Paso 1

Precalentar el horno a 65°. Desalar el jamón en leche 30 minutos. Poner el jamón en una bandeja de horno sobre papel y meter en el horno hasta que estén crujientes.

### Paso 2

Rallar los tomates y añadirles el agua, la pasta de tomates y el pimentón y poner a ebullición. Retirar del fuego, templar un poco y mojar el las rebanadas de pan, pasarlas por huevos batidos y freír en abundante aceite caliente. Pasar por papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

### Paso 3

Poner las torrijas con el crujiente sobre ellas y espolvorear con polvo de tomate seco.