TORRIJAS DE TOMATE CON CRUJIENTES DE JAMÓN

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Noelia Montoya



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 PIMENTÒN DULCE
- 2 CUCHARADAS de TOMATE SECO EN POLVO
- ACEITE PARA FREÍR

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 65º. 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 absorvente para eliminar el exceso de aceite.

Paso 3

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