

Creador: Moria



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Queda mucho mejor con el pan tostado en la sartén, y con el aceite de oliva.

Descripción:

Una tapa muy sencilla, muy típica y sana. Todo es opcional, cantidades, aliño, etc, y muy sencilla para preparar rápidamente. Yo os la comento como la hice. Creo que es ideal como una muestra del repertorio gastronómico de España, sobre todo del mediterráneo. ¡A cocinar!

Ingredientes para 2 personas :

- rebanadas al gusto de Pan
- chullas al gusto de Jamón serrano
- al gusto de Tomate normal, no muy maduro
- Almendras
- Aceite, sal, orégano -opcional-.

Preparación:

Paso 1

Ponemos un par de sartenes a calentar con unas gotitas de aceite -pocas-. Si querremos, una sola sartén, poner dos es por comodidad. Cortamos el pan a rodajas, o en rebanadas, tal como nos guste, y lo reservamos. Cortamos también el tomate, a rodajas o a trocitos, y lo reservamos también.

Paso 2

Tostamos el jamón serrano en una sartén y en la otra, las almendras -con un poquito de aceite y sal, poquita-. Cuando al jamón le queda poco, vamos a poner el pan a calentar/tostar en la sartén (o si lo preferís, en el tostador, aunque a mi me gusta más en la sartén); lo aplastamos un poquito. Si tiene semillas, OJO aquí, si se queman, dan muy mal gusto.

Paso 3

¡Y listo! Cuando todo ha adquirido el color que nos guste, lo retiramos del fuego. Colocamos el pan tostado con el jamón "enredado" con el tomate, y le ponemos las almendricas tostadas por encima. Espolvoreamos de orégano, algo de sal, ¡y a comer! Espero que guste :)