Cestitas de jamon



Creador: Jessica Galeron



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas:

- 8 lonchas de Jamón Serrano iberico
- 200gr de Gulas
- 100gr de Nata de cocinar
- 1 Huevo
- Queso rallado
- ajo cayena

Preparación:

Paso 1

Forrar 8 moldes de silicona con las lonchas de jamón. En una sarten, saltear las gulas con ajo, 1 cayena y aceite y reservar. En un recipiente mezclar el huevo con la nata y batir bien, salpimentar. Colocar dentro de los moldes las gulas y bañar con la mezcla anterior, Poner por encima un poco de queso rallado. Precalentar el horno a 200º y cocinar durante 10min o hasta ver que el jamón quede dorado.