

Creador: Jessica Galeron **Recetizador:** consuelo ruso m



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 sartén, 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 200° y cocinar durante 10min o hasta ver que el jamón quede dorado.