

**Creador:** Jessica Galeron **Recetizador:** karmela



**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.