

TOSTADA CON JAMÓN SERRANO DE TERUEL Y PATÉ AL OPORTO

Ingredientes para 4 personas:

- 8 loncha jamón serrano de Teruel
- 8 loncha queso semicurado de Aragón.
- 125 gr. paté al oporto
- 2 cucharas soperas brandy.
- 50 gr. mantequilla
- 50 gr. almendra tostada y picada
- 1 pizca azúcar
- Pan tostado



Exquisita tostada a base de jamón serrano de Teruel y paté de Oporto

Preparación:

Primero elaboramos una crema con el paté, el brandy, la mantequilla ablandada, las almendras y el azúcar. Cuando la crema este realizada, extenderemos la crema sobre el jamón serrano de Teruel y colocaremos encima las lonchas de queso.

A continuación enrollaremos cada una de las lonchas de jamón serrano y las envolveremos en papel de aluminio. Una vez terminados de envolver, los dejaremos reposar en la nevera de dos a tres horas. Una vez dejados reposar, los desenvolveremos y los cortaremos en trocitos. Una vez hecho esto los pondremos sobre una rebanada de pan tostado.