



TAPAS CON JAMÓN SERRANO Y QUESO

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 25 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 2 baguettes
- 250 gramos de jamón serrano
- 2 dientes de ajo
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 2 jitomates picados sin cáscara
- Queso menonita La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, hoy toca hacer una botana española para salir del apuro con las visitas o reuniones:
Tapas de jamón serrano con queso.

En un recipiente hondo mezclamos el aceite de oliva, el ajo y el jitomate. Cortamos la baguette en rebanadas (aprox. 20) y tostamos ligeramente en el horno (10 minutos).

Ponemos un poco de mezcla de aceite de oliva, jitomate y ajo sobre cada pedazo de baguette.
Poner 1-2 rebanadas de jamón serrano sobre la baguette y un cubo de queso menonita La Villita.

¡Fácil y rápido!

 LaVillitaMX  @LaVillita