



TAPAS CON QUESO GOUDA LA VILLITA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 40 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- Pan, de tu preferencia, la cantidad que vayas a necesitar
- Un paquete de queso gouda La Villita
- 300 gramos de jamón serrano
- Aceite de oliva, al gusto
- Dos tallos de cebollín
- Mostaza, al gusto
- Una pizca de albahaca
- Una berenjena limpia y cocida

MODO DE PREPARACIÓN

Las tapas son una botana española de gran tradición y su preparación es bastante sencilla. Si quieres sorprender a tu familia o amigos, sigue leyendo para que conviertas cualquier momento en una celebración con mucha tradición y tu toque personal.

Para la base puedes comprar pan de chapata o una baguete pequeña y cortarla en rebanadas de dos centímetros de ancho. Si quieres economizar, utiliza pan de caja y mételo al tostador a temperatura alta, esto con el objetivo de que no quede blando y pueda soportar los ingredientes que se describen a continuación.

Una vez con el pan listo, unta una capa ligera de mostaza o el aderezo de tu preferencia para darle sabor y que la textura no sea tan seca al paladar.

Corta la berenjena en rodajas o a lo largo, ásalas en un sartén de parrilla y reserva.

Posteriormente, agrega al pan una rebanada de queso gouda La Villita; sobre éste, jamón serrano doblado a la mitad para darle volumen, la rodaja de berenjena y un trozo de cebollín.

Utiliza un palillo para atravesar la aceituna y perfora los ingredientes hasta llegar al pan sin quebrarlo.

Para finalizar, sazona con una pizca de albahaca y gotas de aceite de oliva.

Puedes utilizar cuantos ingredientes quieras para obtener más sabores y recetas.