

Tapa de jamón serrano y huevo duro



Tiempo de
preparación

20 min.

Porciones

1

Ideal para

Comida
Cenas

Nivel

Fácil

Ingredientes

1 pza. Huevo Cocido San Juan

50 g Jamón serrano

2 pza. Crotón de pan

1 pza. Frambuesa

1pza. Rábano en láminas

1 pza. Aceitunas

Cantidad necesaria: Mayonesa, crema, mostaza, germen de trigo.

Preparación

- Con la Mayonesa, la crema y la mostaza, elaborar una mezcla homogénea a su gusto. Untar en los crotones de pan.
- Acomodar el jamón serrano, posteriormente el huevo partido rodajas.
- Acompañar y decorar con la frambuesa, la lamina de rábano, aceituna y germen de brócoli. Nota de Tapas y Pinchos: cuando preparemos tapas recordemos que la principal diferencia está en que una tapa necesita de utensilios para comerla y la ración suele ser más pequeña que los platos principales. Y un pincho suele ser más reducido y la mayoría de las veces incluye un palillo que une todos los ingredientes.