

Libreta: Entrantes y tapas

Creado: 24/03/2018 9:38

URLorigen: <http://www.tranbel.com/pir%C3%A1mide-de-virutas-de-jam%C3%B3n-con-mel%C3%B3n-y-huevas-de-mujol.html>

Pirámide de virutas de jamón con melón y huevas de mujol

INGREDIENTES

- un melón pequeño, de los llamados "de miel" de un kilo
- 300 gramos de jamón serrano cortado en virutas
- una tarrina de sucedáneo de caviar o huevas de mujol
- sal
- pimienta blanca
- un poco de aceite de oliva

PREPARACIÓN

Pedir el jamón cortado a cuchillo y "en virutas".

Pelar el melón y cortar con un cuchillo bien afilado láminas muy finas que se enrollarán en forma de viruta.

Apilar las virutas de melón en forma de pirámide sobre una fuente redonda. Salpimentar.

Cubrir las virutas de melón con las de jamón y esparcir por encima el contenido del tarro de huevas de mujol, en forma de capa.
Regar con un chorrito de aceite y mantener en la nevera hasta el momento de servir.

Se puede acompañar de triángulos de pan de molde tostado o de mini-tostadas que se venden para preparar aperitivos.