

ROLLITOS DE JAMÓN CON TOMATE

INGREDIENTES

12 lanchas de jamón serrano finitas (partidas en máquina)

6 tomates rojos y duros

1 diente de ajo, sal

4 barritas de pan pequeñas

50 g de aceite de oliva virgen, extra

PREPARACIÓN

Ensalada al gusto para poner como base en la bandeja de servir pele los tomates con un pela patatas o poniéndolos en el recipiente varoma, quíteles las pepitas con una cucharilla y póngalos boca abajo sobre papel de cocina.

Eche uno de los tomates en el vaso del thermomix con el diente de ajo y programe unos segundos en velocidad 6 para que se triture el diente de ajo.

Añada el resto de los tomates y triture 12 segundos en velocidad 3. Añada la sal y el aceite y mezcle con la espátula.

Con la ayuda de un corta fiambres o un cuchillo muy afilado, parta el pan en rebanadas finas y a lo largo, haciendo 12 rebanadas en total.

Prepare una ensalada a su gusto y póngala en una fuente de servir. Sobre ella coloque las rebanadas de pan.

Ponga en cada loncha de jamón serrano un poco de tomate triturado y forme un rollo con cada una de ellas. Colóquelas sobre las rebanadas de pan.