

Libreta: Entrantes y tapas

Creado: 24/03/2018 9:40

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tapas-calientes-de-jam%c3%b3n-y-champi%c3%b1ones.html>

Tapas calientes de jamón y champiñones

INGREDIENTES

- 4 baguettes o chapatas individuales
- 400 gramos de jamón serrano cortado fino
- 100 gramos de champiñones frescos
- 200 g de salsa de tomate
- 50 g de queso rallado emmental

PREPARACIÓN

Cortar las chapatas o baguettes a lo largo y rociarlas con unas cucharadas de salsa de tomate en cada una de las mitades.

Limpiar los champiñones con un paño húmedo, córtalos en láminas finas y distribuirlos por encima del tomate.

Espolvorear con el queso rallado y colocar encima las lonchas finas de jamón serrano.

Meter las baguettes o chapatas en el horno precalentado a 180° C durante 5 minutos.

Servir bien calientes, cortadas en trozos de 3 centímetros.