

Receta de Alzado de Jamón

10 Dic 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de aperitivos para estas próximas Fiestas, en esta ocasión se trata de unos alzados de jamón, resultan unos aperitivos exquisitos y seguro que encantarán a vuestros invitad@s.

Ingredientes

- Pimiento verde (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Jamón o chorizo en lonchas (una para cada tostada)
- Mayonesa (unas cucharadas)
- Tostadas de pan (a vuestra elección)

Modo de Preparación

1. Lavar los pimientos y partarlos en tiritas
2. Poner una sartén con aceite de oliva al fuego y pochar los pimientos a fuego medio, escurrir y reservar
3. Colocar en una fuente las tostadas de pan a vuestro gusto
4. Poner sobre cada tostada unas tiritas de los pimientos reservados
5. Encima de los pimientos colocar una rodaja de huevo cocido, un poco de mayonesa y para coronar una loncha de jamón o chorizo
6. Servir como aperitivos de comidas o cenas y....buen provecho!!!