



Dificultad
Baja



Cocina
Mediterránea



2 Comensales



Tiempo
10 minutos



Variedad
Morado

Ingredientes

- 4 dientes Ajo Morado
- 1 Baguette
- 50 gr Queso fresco
- 1 Cebolleta fresca
- 4 lonchas de Jamón Serrano
- 5 gr de Pipas de Girasol
- Rúcula
- Cilantro fresco
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Flor de sal

Tosta con Jamón Serrano, Queso Fresco y Ajo Morado



1. Pelamos 2 dientes de Ajo y los partimos por la mitad. Por otro lado, los otros 2 dientes de Ajo los machacamos, sin quitarles la piel.
2. Cortamos el tallo de la Cebolleta, la partimos por la mitad y cortamos en Juliana, es decir, en tiras muy finas.
3. Cortamos el Queso en dados, más o menos iguales, de un dedo de grosor.
4. Abrimos la Baguette por la mitad.
5. En una sartén antiadherente, a fuego medio, añadimos un chorrito de Aceite y, cuando esté caliente, introducimos los dientes de Ajo machacados.
6. Doramos el Pan por ambos lados, y lo sacamos del fuego para empezar con el emplatado. Y reservamos el aceite de la sartén para luego.

Terminado del Plato

7. Empezaremos restregando los Ajos crudos sobre el pan. Añadiremos una base de Rúcula y unos dados de Queso Fresco.
8. Sobre ello, colocaremos unas lonchas de Jamón Serrano y unas hojitas de Cilantro.
9. Esparciremos las tiras de Cebolleta y las Pipas de Girasol.
10. Vertemos un chorrito de Aceite y un añadimos Flor de Sal. Listo para degustar!

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- Es una tostada perfecta para desayunar o merendar acompañada de Zumo de Naranja con Granada. La combinación nos proporcionará un plato fresco, digestivo y depurativo.
- Podemos cambiar el Jamón Serrano por Pavo, Jamón Cocido o Jamón Ibérico, dependiendo de nuestro gusto.
- Si cambiamos el Queso Fresco por Queso de Cabra, realzaremos el sabor de la tostada, aportando unos matices más fuertes a nuestro plato.