



Bruschettas de jamón crudo y rúcula, un clásico de la época!

☐ Ingredientes:

- 1 tira de pan francés, cortada de aproximadamente 2 cm
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 200grs de queso crema
- 1 cucharada de jugo de limón recién exprimido
- 200grs de jamón crudo en fetas
- 1 1/2 tazas de rúcula
- 1-2 cucharadas de miel (opcional)

☐☐☐☐ Preparación:

- ✓☐ Tostar las rodajas de pan en una sartén con un poco de aceite de oliva para darles sabor.
- ✓☐ En un recipiente colocar el queso crema y condimentarlo con el jugo de limón, sal, pimienta y un toque de aceite de oliva.
- ✓☐ Cubrir las tostadas con el queso preparado, unas hojas de rúcula y una rebanada de jamón y están listas nuestras bruschettas!

□ A los que les agrade lo agridulce pueden rocíar un poco de miel encima y a disfrutar!