Bruscheta de jamón crudo y queso roquefort

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojas de Albahaca: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jamón crudo en fetas: 200 g
Pan de campo: 1 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Queso Roquefort: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte el pan en rodajas y acomódelas en una placa, humedezca con aceite de oliva y lleve al horno hasta dorarlas levemente.
- Corte el queso en finos trozos.

Armado

- Una vez tostadas las rodajas de pan, frote sobre cada una el *tomate* previamente cortado al medio.
- Coloque sobre las rodajas de pan una feta de **jamón** crudo, un trozo de queso roquefort y hojas de *albahaca*.

Presentación

- Sirva las bruschetas en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bruscheta-de-jamon-crudo-y-queso-roquefort