Distintos croutones con arenques, jamón de bayonne y queso emmenthal y pan de pasas de uva con queso crottin



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan de pasas de uva: 1 Unidad
Pan casero: 1 Unidad
Jamón cocido: 200 g
Pimienta: A gusto
Miel: A gusto
Queso Emmental: 200 g
Pan de nueces: 1 Unidad
Pan de miga: 2 Rodajas
Pan Brioche: 1 Unidad
Arenques en vinagre: 5 Filetes

Preparación de la Receta

- Cortar una *rebanada* de pan casero, llevar a la parrilla.
- Por otro lado, cortar una *rebanada* de **jamón** *cocido* de aproximadamente 1 cm, untar con miel, llevar a la parrilla junto con el pan.
- Agregar pimienta negra molida
- Agregar queso.
- Tostar el pan Brioche a la parrilla, agregar una porción de arenque (ya limpia y sin bordes), luego rebanadas de *papa* cocida con cáscara.
- Luego agregar los rabanitos y la *cebolla* colorada en finas láminas.
- Agregar sal, pimienta, aceite de oliva, hojas de *perejil*.
- Tostada de pan de pasas de uva con queso de cabra y ensalada de hojas verdes.
- Tostada de pan de nuez con endivias a la chapa.
- Preparar la chapa.
- Con *manteca*.
- Quemar las endivias con azúcar en la chapa, cocinar con *vinagre* de vino tinto.
- Salpimentar.
- Tostada de pan de miga, con arenque y *crema* de *ciboulette*, sal y pimienta.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/distintos-croutones-con-arenques-jamon-de-bayonne-y-queso-emmenthal-y-pan-de-pasas-de-uva-con-queso-crottin