Melón con Jamón en Pan de Cerdeña



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Melon: 1/2 unidad
Prosciutto: 200 Gramos
Rúcula: 100 Gramos
Tomates secos hidratados: 50 Gramos

Pan de Cerdeña

Aceite de girasol: c/n
Agua: 180 c.c.
Harina 000: 300 Gramos
Sal: 1 cdta

Vinagreta

Aceite De Oliva: 2 cdas
Aceto: 1 cda
Miel: 1 cda
Pistachos: 1 cda
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *harina* 000, agua, sal y amasar con las manos hsta formar un bollo y dejar descansar 30 minutos.
- Cortar bollos de 20 gramos y estirar con palote lo más finito posible espolvoreando con *harina*.
- Estirar con las manos y colocar en una placa pincelada con aceite neutro y terminar de estirar un poco más.
- Cocinar en horno 180° C hasta *dorar* (5 minutos)

Vinagreta

- En un bowl mezclar sal, pimienta, miel y aceto balsámico.
- Agregar aceite oliva en hilo para emulsionar.

- Añadir pistachos picados.

Armado

- Colocar en la base de la fuente panes chatos crocantes.
- Colocar encima *fetas* finas de **jamón** crudo, finos gajos de melón, hojas de *rúcula*, tomates secos hidratados.
- Terminar rociando con vinagreta y pimienta negra.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/melon-con-jamon-en-pan-de-cerdena