

Pinchos de papa y lomo y tapas de hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pinchos de papa

Papas: 3 Unidades

Aceite De Oliva: 1 Pocillo

Sal y Pimienta: A gusto

Relleno 1

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Lomo: 150 g

Huevos de codorniz: 3 Unidades

Relleno 2

Girgolas: 100 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Panceta ahumada: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil: 1 cda.

Relleno 3

Queso Blanco: 100 g

Anchoas: 4 Filetes

Aceitunas verdes: 4 Unidades

Perejil picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

Pinchos de papa

- *Hervir* las papas en agua con sal, retirar enfriar y cortar en rodajas de medio cm.
- Calentar una sartén con aceite de oliva y dorarlas por ambos lados, salpimentar, reservar.

Relleno 1

- Cortar laminas finas de **lomo**, calentar una sartén con el aceite de oliva y cocinar las laminas de **lomo**, reservar, por otro lado calentar otra sartén con *manteca* y hacer los huevos.
- Sobre una *rodaja* de **papa** dorada poner una lamina de carne y el *huevo* por encima, servir.

Relleno 2

- *Dorar* las *panceta* en una sartén hasta que este crocante, reservar. cortar las gárgolas en laminas, calentar una sartén con aceite de oliva, agregar los **hongos**, *dorar* y terminar con *perejil*, salpimentar.
- Sobre una *rodaja* de pan dorada acomodar los *hongos* y un poco de *panceta* ahumada crocante por encima, servir.

Relleno 3

- Mezclar el queso *crema* con el *perejil*, poner sobre una *rodaja* de *papa* dorada un poco de queso *crema* y por encima una *aceituna* y un filete de *anchoa*, servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pinchos-de-papa-y-lomo-y-tapas-de-hongos>