Tapas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tapa 1

Queso Blanco: 200 g
Pan Lactal: 4 Rodajas
Tomates Perita: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Ralladura de limón: 1/2 cdita.
Romero fresco: 1 Rama
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1/2 Diente
Ciboulette picado: 1 cdita.

Tapa 2

Pechugas de pollo: 4 Filetes
Huevos: 2 Unidades
Agua: 1 cda.
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Mostaza de Dijon: 1/2 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto

Tapa 3

Sal y Pimienta: A gusto
Boconccinos de mozzarella: 8 Unidades
Faina: 1/2 Unidad
Jamón crudo en fetas: 150 g
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

Tapa 1

- Retire la corteza de las rodajas de pan y corte en cuadraditos.

- En una placa para horno con aceite de oliva coloque el pan, pinte con aceite y cocine en horno durante unos minutos.
- Corte los *tomate* en cuartos y retire las semillas
- Colóquelos en una placa para horno con aceite de oliva, *ajo*, *romero*, sal y pimienta
- Cocine en horno a temperatura mínima durante 40 minutos.
- En un bowl mezcle el queso blanco junto con la ralladura de *limón*, una parte de los tomates secos, una cdita de aceite de oliva, ½ diente de *ajo*, *ciboulette*, sal y pimienta
- Mezcle.
- Coloque sobre los cuadraditos de tostada una cucharadita de la mezcla anterior y sobre esta un *tomate* seco.

Tapa 2

- En un bowl mezcle los huevos con media cdita. de *mostaza*
- Añada el agua y condimente con sal y pimienta.
- Corte los filetes de *pollo* en tiras, colóquelas en los palillos, pase por el *huevo* y luego por pan rallado.
- En una sartén con aceite bien caliente fría los pinchos de *pollo*.

Tapa 3

- Retire el agua de los boconccinos de *mozzarella* y condimente con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Corte las *fetas* de *jamón* crudo en tiras y envuelva los bococcinos.
- Corte la faina en cuadraditos parejos y coloque los boconccinos envueltos sobre estos.

Presentación

- Coloque las tapas en un plato grande y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tapas