

Tostadas de pimientos y jamón crudo con caramelo balsámico

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Pimientos rojos: 3 Unidades

Sal: A gusto

Azúcar: 10 g

Jamón ibérico: 60 g

Aceite De Oliva: 100 cc

Huevos cocidos: 2 Unidades

Pimienta: A gusto

Ajos: 2 Dientes

Comino en grano: 1 cdita.

Rebanadas de pan payés: 4 Unidades

Aceite balsámico: 50 cc

Preparación de la Receta

- Para comenzar, precalentamos el horno.
- Luego, colocamos los pimientos en una bandeja apta para horno y los regamos con un chorrito de aceite. Los asamos en el horno en función grill. Cuando estén dorados y asados, los ponemos en un bol tapados con papel film para que suden y luego, poder pelarlos. También se pueden poner en una bolsa cerrada.
- Por otro lado, en una *plancha* tipo parrilla, doramos las rebanadas de pan y las frotamos con un diente de *ajo* pelado.
- Después, en una sartén con aceite, doramos un diente de *ajo* fileteado. Añadimos el azúcar y hacemos un caramelo.
- Cuando comience a caramelizar, añadimos aceto balsámico y un buen chorro de aceite de oliva. Fuera del fuego, le añadimos una pizca de *comino*.
- Luego, abrimos los pimientos asados y les quitamos las semillas. Separamos la carne de la piel y cortamos.
- Para terminar, emplatamos el pan tostado y colocamos encima cantidad generosa de pimientos. Mojamos con el caramelo que preparamos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tostadas-de-pimientos-y-jamon-crudo-con-caramelo-balsamico>