# Tostadas de pimientos y jamón crudo con caramelo balsámico



Tiempo de preparación: 25 Min

## Ingredientes

**Pimientos rojos**: 3 Unidades
**Sal**: A gusto
**Azucar**: 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**