Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología



PLATOS PRINCIPALES

Romanesco con tomate y jamón serrano

4 raciones

Ingredientes

BASE

- Tomate natural triturado
- Ajo
- AOVE

HORNEAR

- Romanesco
- Jamón serrano

Elaboración

BASE

1. Salteado de tomate natural triturado con un poco de ajo y AOVE

HORNEAR

2. Hornear el romanesco y el jamón serrano

EMPLATAR

3. Emplatar y listo

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología
cooknest.app/@cristinasanchez-nutricion · Instagram @cristinasanchez_nutricion