El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Bocata eclipsado

1 ración

Ingredientes

- Bollo de pan de buena calidad
- Mozzarella fresca
- Tomates cherry (si tienes tomates normales, también funciona)
- Aceite de oliva
- Jamón York
- Pimienta negra
- Pesto de albahaca

Elaboración

1. Compra un buen bollo en el supermercado y córtalo por la mitad
2. Corta unas lonchas de mozzarella fresca y algunos tomates cherry
3. Engrasa con un poco de aceite de oliva tu plancha o sartén favorita
4. Cuando esté bien caliente, añade todas las lonchas de jamón York que quieras
5. Cuando creas que están crujientes por un lado, dales la vuelta
6. Reserva el jamón un momento
7. Calienta un poco el pan en la plancha y pon la mozzarella fresca unos segundos
8. Espolvorea un poco de pimienta negra sobre la mozzarella
9. Da la vuelta al pan, riégalo con aceite de oliva y pon todo el jamón
10. Cuando se derrita, añade toda la mozzarella
11. Retira del calor y coloca los tomates cherry estratégicamente

12. Para terminar, añade un poco de pesto de albahaca
13. Cierra el bocadillo y cómelo directamente o guárdalo para ver el eclipse

RECOMENDACIONES

Si no tienes plancha, usa tu sartén favorita.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu

cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu