El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Bocadillo de melocotón con mozzarella y jamón ibérico

1 ración · 937 kcal

Ingredientes

- Un buen melocotón
- Un poquito de aceite de oliva virgen extra
- Una mozzarella fresca
- Un buen pan de cristal
- Canónigos
- 2 a 3 lonchas de jamón ibérico

POR RACIÓN

Proteínas	51 g
Grasas	51 g
Hidratos	70 g
Fibra	5,6 g

Elaboración

1. Partir el melocotón por la mitad
2. Cortar el melocotón en rodajas muy finas
3. Calentar la sartén y añadir un poquito de aceite de oliva virgen extra
4. Meter unas cuantas rodajas de melocotón en el aceite
5. Dar la vuelta al melocotón pasados unos tres minutos
6. Cortar la mozzarella en rodajas y reservarla en un plato
7. Pasados dos minutos, reservar también todo el melocotón
8. Calentar el pan de cristal
9. Poner el pan sobre la tabla, echar un poquito de aceite y colocar los canónigos
10. Añadir de dos a tres lonchas de jamón ibérico
11. Poner la mozzarella fresca
12. Añadir el melocotón y por último el pan

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu
cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu