Gotxei



APERITIVOS / ENTRANTES

Bocados de boniato

4 raciones

Ingredientes

- Boniato
- Queso de untar a las finas hierbas
- Pistachos
- Cilantro
- Jamón crunchy

Elaboración

PISTACHOS

1. Machacamos los pistachos dejándolos en trozos pequeños pero sin que sean demasiado finos, para poder apreciarlos en boca

JAMÓN CRUJIENTE

2. Cortamos papel de hornear en trozos del tamaño de las lonchas de jamón e intercalamos papel-jamón-papel-jamón hasta terminar con papel, quedando todo bien compacto y directo a la airfryer a 200 grados 20’ por cada lado
3. Le pongo por encima una rejilla para hacer peso y que no se mueva con el aire que genera la freidora

BONIATO

4. Lavamos y partimos el boniato en rodajas de aprox 1 cm de grosor
5. Sacamos el jamón, dejándolo atemperar unos minutos, y metemos el boniato con un poco de AOVE a 200 grados 15 minutos por lado, hasta conseguir consistencia de tostada pero que esté bien cocinado

MONTAJE

6. Volvemos con el jamón para ir partiéndolo con las manos
7. Untamos el queso, espolvoreamos por encima el pistacho y el jamón en cantidad semejante, terminamos con un poco de cilantro picado

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei