

Receta de Jamón Serrano Relleno

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta riquísima que probé un día en casa de unos amigos y me encantó, espero que a vosotros también os guste tanto como a mí.

Ingredientes

- Jamón serrano en lonchas (doce o catorce)
- Patatas medianas (tres o cuatro)
- Cebolleta o cebolla (una)
- Pimiento verde (uno)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Champiñones (medio kg)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y cortar en lonchas finas
 2. Picar la cebolla, el pimiento y los ajos y refreír todo en una sartén con aceite de oliva caliente, dejarlo que quede bien pochadito, poner un poco de sal
 3. Limpiar y filetear los champiñones y saltearlos con un ajo picado en un poquito de aceite, añadir un poco de sal y mezclarlos con el sofrito de las patatas
 4. Colocar la mitad de las lonchas de jamón en una fuente para horno, cubriendo todo el fondo
 5. Encima del jamón colocar la mezcla del sofrito bien escurrida y luego taparlo con las lonchas restantes de jamón
 6. Meter al horno a 200 Grados unos tres o cuatro minutos para que se temple el jamón
 7. Servir caliente
-