

Receta de Piruletas De Jamón Y Queso Parmesano

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os voy a dejar esta receta de Piruletas de jamón y queso parmesano que están deliciosas y se la quiero dedicar a una amiga que le gustan muchísimo, espero que a vosotros también os gusten.

Ingredientes

- Queso parmesano rallado en polvo (una cucharada por piruleta)
- Jamón serrano
- Palillos de madera (uno por piruleta)

Modo de Preparación

1. Colocar un papel de horno en la bandeja (si no tenéis podéis utilizar albal)
2. Ir poniendo sobre el papel circulitos de queso parmesano, dejar un espacio entre ellos para que al fundirse no se peguen unos a otros
3. Colocar el palillo en el centro y dar la forma que queramos al queso ayudándonos de una cucharilla, y procurando que el palillo quede cubierto de queso
4. Añadir el jamón serrano picado en trocitos (también podéis utilizar jamón de york)
5. Meter al horno a 170 Grados durante unos segundos, con cuidado de que no se quemen
6. Dejar que se enfríen un poco y despegar con una espumadera, y.....a disfrutar!!!!