

Bruschetas de palta y jamón serrano

Tiempo total: 30 minutos

Dificultad: Media

Porciones: 7

Ingredientes:

- 2 paltas grandes
- Jamón serrano
- 1/2 tortilla de maíz al horno
- ½ taza de jugo de limón
- 1 cebollín entero
- ½ pimentón verde
- 200grs. De queso fresco o quesillo
- 2 cucharadas de queso crema
- 4 cucharadas de yogurt
- ½ taza de cilantro
- 1 yogurt natural
- 2 cucharadas de mostaza dijon
- Sal
- Aceite de oliva
- Pimienta

Preparación:

- 1.- Poner en la procesadora 2 paltas grandes y maduras + jugo de 1/2 limón + 1 cebollín entero (con lo verde incluido) + 1/2 pimentón verde + 200 grs. de queso fresco o quesillo + 2 cucharadas de queso crema + 4 cucharadas de yogurt + 1/2 taza de cilantro + 1 yogurt natural + 2 cucharadas de mostaza tipo dijon + sal + pimienta. Procesar para que quede suave y cremoso
- 2.- Tostar la tortilla de maíz y ponerle un buen chorro de aceite de oliva
- 3.- Poner dip de palta sobre la tortilla de maíz y arriba de toda una buena lonja de jamón serrano

4.- Terminar con Almendras fileteadas, cibulette picado y chorro de reducción de balsámico y merlot