

# Bruschetas de palta y jamón serrano

*Tiempo total: 30 minutos*

*Dificultad: Media*

*Porciones: 7*

## **Ingredientes:**

- 2 paltas grandes
- Jamón serrano
- Tostadas
- 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 + 4 cucharadas de queso crema + 4 cucharadas de yogurt + 1/2 taza de cilantro + 1 yogurt natural + 2 cucharadas de mostaza tipo dijon + 2 cucharadas de mayonesa + sal + pimienta. Procesar para que quede suave y cremoso
- 2.-Tostar rebanadas de pan y ponerle un buen chorro de aceite de oliva
- 3.-Poner dip de palta sobre el pan 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

