

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
- 2 cucharadas de queso crema sin lactosa
- 4 cucharadas de yogurt sin lactosa
- ½ taza de cilantro
- 2 yogurt sin lactosa
- 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 + 2 cucharadas de queso crema + 4 cucharadas de yogurt + 1/2 taza de cilantro + 2 yogurt sin lactosa + 2 cucharadas de mostaza tipo dijon + 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