

RECETAS DE INTERPORC

# COOKPEDIA



## MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ, CONO DE PAN TOSTADO CON SETAS Y POLVO DE JAMÓN SERRANO

### Ingredientes

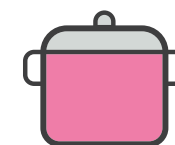
- 4 rebanadas de pan inglés sin corteza
- 50 g de aceite de oliva
- 1 de cebolla
- 200 g de boletus edulis en trozos
- 200 g de caldo de verduras
- 50 g de jamón serrano

### Preparación

1. Con ayuda de un molde, formamos los conos de pan de molde y tostamos en el horno durante 15 min a 180 C
2. Elaboramos una crema de boletus, pochando cebolla en un cazo con aceite de oliva. Cuando esté bien pochada, añadimos las setas bien limpias y rehogamos durante unos minutos, añadimos caldo de verduras hasta cubrir, hervimos 5 min lentamente, trituramos y colamos. Reservar en el refrigerador hasta usar.
3. Para el polvo de jamón, freímos lentamente láminas muy finas de jamón en aceite de girasol, hasta que estén bien crujientes, entonces las dejamos enfriar y picamos finamente con un cuchillo para obtener un polvo fino. Eliminamos el exceso de grasa en papel absorbente y reservamos.



4 raciones



20 minutos



**INTER  
PORC  
SPAIN**



[www.interporc.com](http://www.interporc.com) | [www.nuestracarneblanca.com](http://www.nuestracarneblanca.com)