

Broqueta sorpresa de pernil salat



En un principi la recepta original les presenta rodones i del tamany d'una nou i a mi em va semblar que: primera, al donar la forma rodona es veien molt tocades i segona; que tan grans no te les pots menjar d'una sola mossegada. Que no és un pica-pica?

Per 6 persones

Temps: 25 min.

Ingredients:

- – Pernil salat (No poso la quantitat perquè no el vaig gastar tot)
- – 1 terrina de Philadelphia
- – 2 grapats de nous
- – Fines herbes
- – Punxons bonics



Elaboració:

PAS 1: Piquem les nous al morter ò amb el minipimer, com et vagi millor. Deixes el tamany que t'agradi (serà part del farcit).

PAS 2: Aboquem mitja terrina de formatge en un bol i li posem les nous picades i un grapat de fines herbes. Barrejem bé.

PAS 3: Estenem el pernil i agafem una cullereta de cafè per omplir-lo. L'he tallat per la meitat i després l'he plegat com un regal. Primer per dalt, després per baix, per l'esquerra i per la dreta, sempre mirant que la part que quedarà a la vista, o sigui l'esquena del farcellet, no per on es plega, sigui gruixuda i no es vegi el que hi ha a dintre.

PAS 4: Ho punxem amb el punxó i ja està.







Bon Profit!