

Tapa de cecina i tête de Moine



Tapa exquisida, digna de les millors festes. La combinació dels dos ingredients principals li dona a la tapa un gust i una textura molt especial i bona.

Per 6 persones

Temps: 20 min.

Ingredients:

- – Cecina
- – Formatge tête de Moine
- – Llesques de xapata (les que venen fetes) normals o sense gluten
- – Tomàquet per sucar
- – Oli



Elaboració:

PAS 1: Com que les llesques de xapata es trenquen de seguida, ratllarem el tomàquet per no haver de fregar-lo.

PAS 2: Amanim amb oli i li posem la cecina a sobre.

PAS 3: Després co.loquem dos talls de formatge i si vols, les pots punxar amb uns punxons bonics amb molt de compte perquè no caiguin els talls.



Bon Profit!