

Tapa de pringles i pernil salat



Aquesta tapa té una mica de dificultat, però és un èxit assegurat. Les pringles son molt trencadisses i els ous de guatlla ténen el seu què per obrir-los sense que rebenti el rovell.

Per 6 persones

Temps: 30 min.

Ingredients:

- – Pringles normals o sense gluten (hi han altres marques sense gluten)
- – Pernil salat
- – Ous de guatlla



Elaboració:

PAS 1: Precalentem el forn.

PAS 2: Agafem una pringles li posem un tallet de pernil salat tallat a mida i fornem perquè s'assequi una mica el pernil.

PAS 3: Mentres fem els ous de guatlla fregits. Per trencar la closca sense rebentar el rovell, agafem una cullereta de postres i trenquem la punta estreta de dalt. Amb compte, fem un fordet a la closca suficientment gran perquè passi el rovell. Premem una mica i l'avoquem directament a la paella amb l'oli calent.

PAS 4: Col·loquem els ous fregits damunt la tapa.

Aquesta recepta es pot fer sense gluten. L'altra dia vaig trobar al Carrefour una marca diferent de pringles que no tenien gluten.



Bon Profit!