

Tapa de sobrassada i formatge tendre



Aquesta tapa omple, així que amb una per cap és més que suficient. A no ser que siguis un fan de la sobrassada. L'altra opció es fer-la amb un motllo més petit. Quedaran més capritxoses en cara que et portin més feina.

Per 6 persones

Temps: 20 min.

Ingredients:

- – Pa de motlle normal o sense gluten
- – Sobrassada
- – Mel
- – Formatge tendre



Elaboració:

PAS 1: Prepararem el pa. Agafem un corró i aplanem la llesca. Després agafem una copa, en aquest cas, i li donem la forma rodona. S'aplanarà perquè així queda més cruixent. Després es forneja fins que sigui ros.

PAS 2: Posem damunt la llesca una cullerada de postres de sobrassada, després hi tirem un rajolí de mel i ho tapem amb un tall de formatge tendre que abans he retallat més petit.

PAS 3: Amb el forn calent, fornejem la tapa directament al platet. Aquesta recepta es pot fer sense gluten, també.



Bon Profit!