

INGREDIENTES

Queso Arribes de Salamanca 400 gr. / Aguacates 3 ud. /
Tomates 6 ud / Jamón ibérico 100 gr. / Chalotas 2 ud. /
Cebollino c/s / Limón 1 ud. / Aceite de oliva virgen / Sal /
Pimienta / Perejil

Tiempo de Elaboración: 35'

ELABORACIÓN

Escaldar los tomates, retirar la piel y las pepitas, después cortar la pulpa en dados pequeños.

Picar las chalotas menudas y mezclarlas bien con el tomate, salpimentar y rociar con aceite de oliva virgen la mezcla de chalota y tomate.

Cortar el queso Arribes en dados.

Pelar los aguacates y cortarlos en dados, rociarlos con zumo de limón y dejarlos escurrir bien. Cortar el jamón ibérico en tiras y pasarlo por la sartén en su propio jugo.

PRESENTACIÓN

Emplatar con la ayuda de un aro. Colocar una base de aguacate, a continuación poner los dados de tomate, seguidamente los dados de queso y por último las tiras de jamón ibérico. Adornar con cebollino y aceite de perejil.



TARTAR de QUESO, AGUACATE, TOMATE ECOLÓGICO DE JAMÓN IBÉRICO

CONCHA SÁNCHEZ SOBRINO

Restaurante Casona Valdejimena
HORCAJO MEDIANERO. Salamanca

