**Receta de Sándwich de jamón serrano y queso manchego**

**Descripción:**

Que una receta sea sencilla y rápida de preparar no implica necesariamente que no sea un plato equilibrado. Ideal para la cena o para llevar si tenemos que comer fuera de casa.

Para: 2 comensales

Duración: 10m

Categoría: Cena

Dificultad: baja

**Ingredientes:**

* 2 [panes](https://www.recetasgratis.net/Pan-busqCate-1.html) multicereales para sándwich
* 100 gramos de [jamón serrano](https://www.recetasgratis.net/Recetas-con-jamon-serrano-ingredientes_recetas-296_1.html)
* 100 gramos de [queso](https://www.recetasgratis.net/Queso-busqCate-1.html) manchego u otro curado
* 1 [tomate](https://www.recetasgratis.net/Tomate-busqCate-1.html) maduro
* 1 chorro de Aceite de oliva virgen extra
* 1 pellizco de Pimienta

**Pasos**

En primer lugar, empezaremos a preparar este [sándwich de jamón serrano](https://www.recetasgratis.net/receta-de-pan-con-tomate-y-jamon-serrano-61065.html) y tomate lavando y pelando el tomate. Lo ponemos en el vaso de la batidora (podemos retirar las pepitas si no queremos encontrarlas en el sándwich) junto con el aceite (sólo unas gotitas) y una pizca de pimienta negra molida. **Batimos** hasta que quede líquido.

1. Cortamos el queso en lonchas y reservamos. También cortamos las lonchas de jamón salvo que tengamos jamón previamente lonchado.
2. Abrimos los panes y untamos cada una de las caras internas con un poquito de tomate triturado. Sobre el pan de la base **colocamos las lonchas de jamón** y sobre estas las lonchas de queso.
3. Cubrimos el emparedado de jamón serrano con la otra parte del pan ¡y listo!

