

Receta 7



@duraznosnectarinasyciruelasdecalifornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Nectarinas de California asadas con jamón serrano



Entrada



15 min



6 porciones

 *California*



Nectarinas de California asadas con jamón serrano

Ingredientes

- 6 nectarinas deshuesadas y cortadas a la mitad
- 24 hojas de albahaca fresca
- 100 gr de jamón serrano
- Aceite de oliva extra virgen
- Pimienta negra recién molida
- 1 hogaza de pan en rebanadas (baguette u otro de excelente calidad)



Pasos

- 1.** Caliente una plancha sobre la estufa. Acomode una hoja de albahaca en la cavidad de cada mitad de nectarina de California, barnice con aceite de oliva y muela pimienta por encima, envuelva con jamón serrano.
- 2.** Ase las nectarinas de California sobre la plancha, alrededor de 1 minuto por cada lado.
- 3.** Colóquelas sobre un platón y adorne con una hoja de albahaca. Acompañe con pan.

Consejos

Las nectarinas pueden ser sustituidas por 6 duraznos cortados en cuartos o 9 ciruelas, todos de California. Se puede acompañar con un trozo de queso de cabra.