

Bikini trufado

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 o 2 personas:

- 2 rebanadas de pan de molde con molla consistente
- 3 lonchas de queso brie (unos 60 g)
- 5 lonchas de jamón ibérico de bellota
- 5 g de pasta de trufa
- 5 g de tomate natural
- Mantequilla pomada para untar

/ Preparación

Pasos a seguir

Mezclamos en un bol la pasta de trufa con el tomate natural y untamos una cantidad generosa sobre uno de los dos lados de cada rebanada de pan de molde.

A continuación, colocamos las lonchas de jamón ibérico de bellota, una al lado de la otra.

Después, ponemos encima los tres trozos de queso brie, cerramos el bikini y untamos una buena cantidad de mantequilla pomada en cada uno de los dos lados del pan de molde.

Colocamos el bikini en una sartén a fuego lento y lo dejamos unos 3 o 4 minutos por cada lado, hasta que quede dorado.

Para acabar, lo sacamos de la sartén, lo colocamos en un plato o bandeja y lo cortamos en cuatro trozos.