



JAMONES

Pan con tomate y Jamón de Cerdo

★★★★★ 0 comentarios

🕒 10 minutos | 🍴 2 porciones

Imagina que acabas de entrenar, o te vas a dormir pronto y quieres comer algo ligero que no arruine tu ejercicio o tu noche, esta receta es perfecta.

Ingredientes

Jamón Pietrán de Cerdo
230g Jamón Pietrán

250g queso holandés o mozzarella rallado o en lonjas

1 pan francés redondo grande

Aceitunas verdes y mantequilla para adornar

5 tomates maduros cortada en rodajas

Sal y pimienta al gusto

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- Corta el pan fresco por la mitad, unta con mantequilla y sobre él, pon las rodajas de tomate, el queso y condimenta al gusto.
- En un horno precalentado a 220 °C gratina el pan por 5 minutos, retira y agrega el jamón.
- Puedes adornar con aceitunas verdes y mantequilla al gusto.



Compra tus productos a un clic



También puedes encontrarlos en tiendas, minimercados y autoservicios.



En Pietrán te acompañamos día a día en tu estilo de vida saludable, con diferentes alternativas que te aportan a una alimentación balanceada, y puedas disfrutar el placer de cuidarte.

[Productos](#)

[Recetas](#)

[Mí Mundo saludable](#)

[Contacto](#)