



ROLLITOS DE JAMÓN SERRANO, TOMATE Y PISTACHOS

Pequeños rollitos rellenos de una mezcla de sabores ácidos para los más atrevidos. Una de tantas formas de disfrutar del jamón serrano como aperitivo.

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

- 80 gr de Jamón Serrano Noel
- 1 tomate raf
- 1 cucharada de pistachos picados
- Limón
- 1 taza de hojas de rúcula
- Aceite de oliva, vinagre de manzana, sal y pimienta.

PASO A PASO:

- 1 Pelamos y cortamos el tomate en dados, le añadimos una pizca de sal y un buen chorro de zumo de limón.*
- 2 Mezclamos los pistachos con una cucharada de aceite de oliva, una cucharadita de vinagre, un poco de pimienta y sal.*
- 3 Extendemos las lonchas de jamón serrano, ponemos una cucharada de tomate en dados en un lado, sobre este ponemos otra cucharada del aliño de pistachos y enrollamos la loncha sobre si misma formando un rollito.*
- 4 Con un cuchillo bien afilado cortamos cada rollito en dos o tres porciones, para que se puedan comer de un bocado.*
- 5 Servimos sobre una cama de hojas de rúcula.*