



TAPAS DE QUESO Y JAMÓN SERRANO

Prepara una deliciosa recetas de tapas
y disfrutalas con la mejor compañía.



INGREDIENTES

- 1 baguette en rebanadas
- 1 taza de mantequilla fundida
- 2 taza de queso de cabra
- 24 rebanadas de jamón serrano
- 1 taza de miel



INSTRUCCIONES

Extiende los panes en una charola, barniza con la mantequilla, salpimienta y hornea a 180 °C durante 5 minutos.

Bate el queso hasta que suavice con la miel.

Unta queso en los panes, agrega jamon serrano, y disfruta.