

Pan de nuez con higos, miel y Jamón Ibérico Navidul

Ingredientes:

- 4 rebanadas de pan de nuez
- 1 higo fresco, cortado en cuartos
- 3 cucharadas de miel (si consigues de Ulmo mejor)
- 125 gramos de ricota
- 4 lonchas de jamón ibérico Navidul

Elaboración:

1. Tuesta las rodajas de pan de nuez, puedes hacerlo en una tostadora común o en una placa en el horno.
2. Sobre un cuadrado de papel de aluminio, pon los higos y rocíalos con dos cucharadas de miel.
3. Cocina por unos tres minutos o hasta que los higos tomen color.
4. Condimenta la ricotta con un toque de sal y pimienta, unta con ella el pan formando una capa bien densa o generosa.
5. Pon por encima las rebanadas de jamón crudo Navidul y por último los trozos de higo aún calientes.
6. Rocía con el resto de la miel y lleva a la mesa.
7. Puedes acompañar, si quieres, con una ensalada de espinaca o de berros.

Nº Comensales: 4.

Dificultad: Fácil.

Tiempo: 30 minutos.

