

## Trufas de patata y Jamón Ibérico

### TRUFAS DE PATATA Y JAMÓN IBÉRICO.

#### Ingredientes:

- 4 patatas grandes.
- 150 grs. de queso de cabra curado.
- 200 grs. de lonchas de jamón ibérico.
- 1 vasito de aceite de oliva.
- Una cucharadita de orégano picado, sal y pimienta.

#### Preparación:

1. Introducir las patatas sin pelar en una olla con abundante agua hirviendo y una cucharadita de sal.
2. Cocer durante unos 30-35 minutos hasta que al pinchar las patatas, éstas resulten tiernas. Escurrirlas y pelarlas.
3. Antes que se enfríen, pasarlas por el pasapurés. Rallar el queso, agregarlo al puré de patatas y remover con una cuchara de madera, añadiendo el aceite poco a poco para que quede bien integrado. Rectificar de sal, condimentar con pimienta y orégano, mezclar y dejar enfriar.
4. Formar muchas bolitas con el puré, haciéndolas rodar entre las palmas de las manos. Picar el jamón ibérico, extenderlo en un plato y hacer rodar las bolitas para rebozarlas. Servir como aperitivo.

Nº de personas: 4.

Dificultad: Media.

Tiempo: 60 minutos.

