



Piadinas de jamón serrano y dúo de quesos con tomate y rúcula en vinagreta de mostaza y avellanas

Familia <650 calorías Fácil y rápido

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

6



Tortillas mexicanas



Lonchas de jamón serrano



Rúcula



Tomate



Queso italiano rallado curado



Mostaza



Queso crema



Avellanas enteras crudas

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, orégano, vinagre de vino tinto.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, sartén, ensaladera, bol pequeño.

Ingredientes

	2P	4P
Tortillas mexicanas 13	6 unidades	12 unidades
Lonchas de jamón serrano*	80 gramos	160 gramos
Rúcula*	100 gramos	200 gramos
Tomate	2 unidades	4 unidades
Queso italiano rallado curado* 7	2 unidades	4 unidades
Mostaza 9	1 sobre	2 sobres
Queso crema* 7	2 paquetes	4 paquetes
Avellanas enteras crudas 2	10 gramos	20 gramos
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas
Vinagre de vino tinto	2 cucharaditas	4 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	288 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2184/ 522	760/ 182
Grasas (g)	23,3	8,1
de las cuales saturadas (g)	11,6	4,0
Carbohidratos (g)	29,8	10,4
de los cuales azúcares (g)	5,3	1,8
Proteínas (g)	27,8	9,7
Sal (g)	3,7	1,3

Alérgenos

2) Frutos secos **7)** Leche **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



1



Marina el tomate

Corta el **tomate** por la mitad, luego, corta en cubos pequeños. Reserva en un bol y añade el **orégano** (ver cantidad en ingredientes), un chorrito de **aceite** y **salpimienta**. Remueve y reserva hasta el emplatarlo.

3



Hornea las tortillas con queso

Coloca las **tortillas** en una bandeja de horno con papel de horno y espolvorea el **queso rallado** sobre una mitad de cada **tortilla**. Hornea durante 2-3 min, hasta que el **queso** se funda y las **tortillas** se doren ligeramente. Cuando estén listas, saca del horno y unta el **queso crema** sobre la otra mitad de las **tortillas**.

2



Tuesta las avellanas y prepara la vinagreta

Calienta una sartén a fuego medio sin aceite y tuesta las **avellanas** durante 3-4 min. Cuando estén listas, retíralas de la sartén y pícalas. En una ensaladera, mezcla la **mostaza**, las **avellanas**, el **vinagre de vino tinto** (ver cantidad en ingredientes), un chorrito generoso de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Agrega la **rucula** y remueve bien.

4



Emplata y disfruta

Agrega sobre cada **tortilla** una loncha de **jamón serrano** y **tomate marinado** al gusto. Luego, añade **rucula** aderezada con **vinagreta** al gusto. Sirve la **ensalada de rucula** y **avellanas** restante a un lado como acompañamiento.

¡Que aproveche!