

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

Familia Rápido

14



Tortillas de trigo



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.

Cocinando: 20 mins
Listo en: 25 mins



¿Te suenan las “piadinas”? Son un tipo de pan originario de la región italiana de Emilia-Romaña, de preparación e ingredientes muy sencillos, que suele rellenarse con quesos y embutidos italianos. Esta práctica ha sido adoptada por muchos países, que buscan este sabor fresco y delicioso, convirtiendo la “piadina” en más que un tipo de pan.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

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

Ingredientes

| | 2P | 4P |
|--|----------------|----------------|
| Tortillas de trigo 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) | 40 gramos | 80 gramos |
| 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 | 293 g | 100 g |
| Valor energético (kJ/kcal) | 2192/ 524 | 750/ 179 |
| Grasas (g) | 37,4 | 12,8 |
| de las cuales saturadas (g) | 13,6 | 4,6 |
| Carbohidratos (g) | 29,8 | 10,2 |
| de los cuales azúcares (g) | 5,3 | 1,8 |
| Proteínas (g) | 27,7 | 9,5 |
| Sal (g) | 3,7 | 1,3 |

Allergens

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

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

♻️ ¡Recíclame!



Marina el tomate

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 200°C. Corta el **tomate** por la mitad, luego, corta en cubos pequeños. Reserva en un bol y añade el **orégano** (ver cantidad en ingredientes) y un chorrito de **aceite**. **Salpimienta**, remueve y reserva hasta el emplatado.



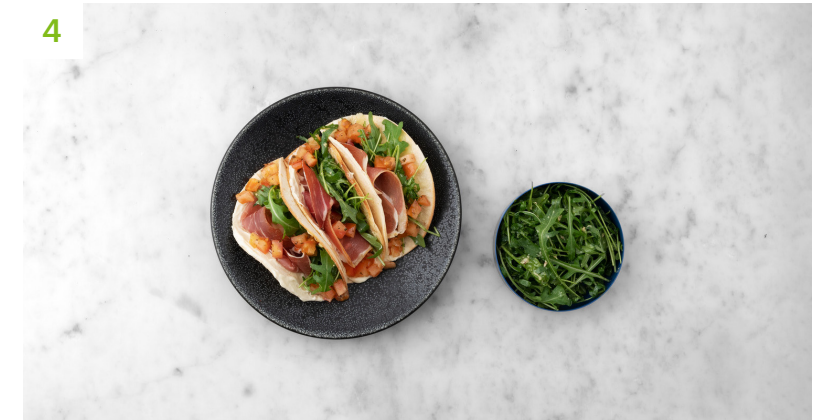
Hornea las tortillas con queso

Coloca las **tortillas de trigo** 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**.



Tuesta las avellanas y prepara la vinagreta

Calienta una sartén a fuego medio sin aceite. Agrega las **avellanas** y tuesta 3 min, mientras remueves, hasta que se doren. 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 **rúcula** y remueve bien.



Emplata y disfruta

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

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

