



clafoutis de jamón serrano, feta y albahaca

Una deliciosa fusión de sabores, esta receta mezcla el jamón serrano de la gastronomía española con el queso feta, típicamente griego. Cada uno podrá cambiar los ingredientes según sus afinidades culinarias, con queso panela, jamón San Daniele o de Bayona...



ingredientes para 4 personas

100 gramos de queso feta
4 rebanadas de jamón serrano
15 hojas de albahaca
2 huevos enteros
1 cuchara sopera de harina de trigo
20 cl de crema líquida
sal y pimienta

preparación

1. Cortar el queso en daditos y el jamón y la albahaca en láminas.
2. Batir los huevos con la harina. Salpimentar y agregar la crema.
3. Verter la preparación en un molde previamente untado con mantequilla. Repartir por encima el queso, el jamón y la albahaca.
4. Hornear por 30 minutos a 200°C.
5. Dejar enfriar y servir tibio y frío.

A esta receta se le pueden añadir las especias de Jardín Secret:
... espolvorear con una pizca de **roma**...

