



# Jamón Ibérico, tomates cereza y aceitunas



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Con amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



1 Bote de Aceitunas Gallo  
Extra In Natura Verdes  
Rodajas



3 Cucharadas soperas de  
Aceite de Oliva Gallo  
Virgen Extra Reserva

- 1 Pan de Centeno
- 1 Cucharada soperas de albahaca fresca
- 1 Cucharada soperas de flores de albahaca

## Modo de preparação

1

Corte una rebanada de pan de centeno y tuéstela.

2

A continuación, pincele con el Aceite de Oliva Gallo y añada un poco de la albahaca, las tiras de jamón ibérico, las Aceitunas Gallo Extra Verdes Fileteadas, el tomate cereza cortado en trocitos y un poco de la flor de albahaca.

3

Antes de servir, eche un poco más de aceite de oliva.

4

Servir inmediatamente.

## Produtos utilizados



Verdes Rodajas

Aceitunas



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

---

 Carne  Rápido  Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide