# CARPACCIO DE SETAS CON CRUJIENTE DE IBÉRICO Y VINAGRETA DE PIÑONES

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Concepcion Garc

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Entrante
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Saludable
**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**
Podeis sustituir los piñones por almendras tostadas

## Descripción:

Un entrante de lujo para una comida de fiesta...

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 bandeja de champiñones laminados
- 30 gr. piñones
- 5 lonchas de jamón ibérico
- sal
- aceite de oliva virgen extra
- limón o vinagre
- perejil picado

## Preparación:

### Paso 1

Encendemos el horno a unos 180º. Cubrimos la bandeja de horno con papel sulfurizada y sobre él colocamos las lonchas de jamón (yo las corto por la mitad). Metemos al horno entre 10 y 15 minutos. Hay que estar pendiente, cuando veamos que empieza a tostarse el jamón, le damos la vuelta y cuando esté entero "durito" y tostado, lo sacamos. Hay que prestar atencíon ya que cada horno es diferente y no debe de quedarnos crudo, pero que tampoco lo carbonicemos. El punto es que lo rompamos con las manos en porciones pequeños de crujiente que esté.

### Paso 2

En un bol añadimos los piñones que habremos tostado anteriormente en una sartén sin nada de aceite, el aceite, la sal y el limón (o vinagre) y perejil.

### Paso 3

***Disponemos los champiñones o la seta elegida cortada muy fina en el plato que vayamos a utilizar. Encima "rompemos" todo el jamón crujiente que teníamos del horno y seguidamente rociamos con la vinagreta de champiñones. Dejamos macerar mínimo diez minutos y servimos. Realmente DELICIOSO!!***